Manuel d'utilisation SelfCooking Center®

RATIONAL
SelfCooking Center
0 | I
Assurez-vous dès à présent votre adhésion gratuite au CLUB RATIONAL
Vous trouverez tous les détails à la page 76 de la notice d'utilisation

RATIONAL®

Cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau SelfCooking Center®. Vous obtiendrez avec votre SelfCooking Center® en un tournemain grâce à son concept de manipulation visuel convivial d'excellents succès en matière de cuisine pratiquement sans apprentissage ni longues sessions de formation.

En mode SelfCooking Control®, il vous suffit de choisir le produit de cuisson correspondant et votre résultat de cuisson, par simple pression d'une touche. Terminé ! Les entrées traditionnelles, telles que température, temps et humidité ou une programmation compliquée, un contrôle continu et de nombreux travaux de routine disparaissent complètement.

Naturellement, avec le SelfCooking Center®, vous avez aussi à votre disposition les multiples possibilités d'un combi-cuiseur parfait.

Avec le mode programmation, vous pouvez élaborer en un tournemain vos propres programmes de cuisson.

Vous bénéficiez d'une garantie de 24 mois à compter de la date d'installation, à condition d'avoir rempli toutes les formalités nécessaires à la mise en œuvre de la garantie. Sont exclus de la garantie les dommages concernant les vitres, hublots, les ampoules et joints ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau SelfCooking Center®.

Votre
RATIONAL AG

Vous pouvez joindre notre service après-vente 7 jours sur 7. Composez le : 1-877-728-4662

Pour toutes les questions relatives à la technique d'application, adressez-vous à la RATIONAL Chef✆Line en composant le : 1-877-728-4662

Revendeur :	**Installateur :**
	Installé le :

Sous réserve de modifications techniques servant le progrès !

Info

Sommaire

Mise en service **6**

Explication des pictogrammes **6**

Consignes de sécurité **7**

Entretien, inspection, maintenance et réparation 10

Pièces de fonction **11**

Remarques pour l'utilisation de l'appareil **12**

Charges de cuisson maximales par taille d'appareil 12

Opérer avec la sonde de température à cœur 14

Opérer avec la douchette 15

Aperçu des modes de fonctionnement **16**

Commande générale **17**

Mode SelfCooking Control® **18**

Mode Four mixte **25**

Chaleur humide 27

Chaleur sèche 28

Combinaison de Chaleur humide et de Chaleur sèche 29

ClimaPlus Control® 30

Réglages du temps 31

Vitesse de l'air 32

Humidification 32

Refroidir 33

Mode Programmation – Éléments de commande **34**

Programmer le mode SelfCooking Control® 35

Programmer le mode Four mixte 36

Contrôler les étapes du programme 38

Démarrer programme 38

Modifier programme 39

Effacer tous les programmes 40

Effacer programme 40

Copier programme 41

Démarrer le programme LevelControl® 42

Blocage de programmation 46

Modifier mot de passe 47

CareControl – État général **48**

Rappel de nettoyage 49

Indicateur d'encrassement 49

Nettoyage CleanJet®+care 50

Arrêt prématuré CleanJet®+care 53

Sommaire

Cuisson Delta T **54**

1/2 énergie **55**

Heure de démarrage automatique **56**

CalcDiagnosis System® (CDS) **57**

Détartrage du générateur de vapeur **58**

Interruption du cycle de détartrage 60

Détartrage de la buse de détartrage 61

Mémoire USB (clé USB) **62**

Documentation HACCP **63**

Programme Import et Export **64**

Mise à jour logicielle **65**

Données de service de téléchargement **65**

Paramètres **66**

Temps réel 66

Date 66

Langue 66

Format temps réel 66

Format temps de cuisson 66

Format température 66

Réglage du contraste 67

Retour au réglage par défaut 67

Paramètres d'avertisseur sonore 67

Modifier IP address/Subnet mask/Gateway address 68

Installations techniques **69**

Service✆Info **70**

Chef✆Line **70**

Appareils « Type » et identification du logiciel **71**

Fonction d'aide **71**

Messages d'erreur **72**

Avant de téléphoner au service après-vente **74**

CLUB RATIONAL **76**

Notes **78**

Explication des pictogrammes

Danger!

Situation directement dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.

Attention !

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.

Prudence !

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.

Matières corrosives

Risque d'incendie !

Risque de brûlure !

Attention : un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.

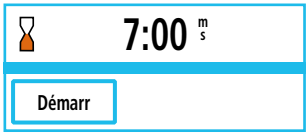
Conseils et astuces pour l'usage quotidien.

Mise en service

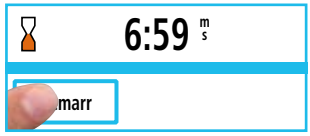
Lors de sa mise en service, votre nouveau SelfCooking Center® intelligent vous demandera de lancer un autotest automatique. Cet autotest dure env. 15 minutes et permet au SelfCooking Center® de s'adapter à l'environnement spécifique.

Risque d'incendie !

Retirez l'emballage et le kit de démarrage. Sortir les grilles et les bacs de l'appareil.



Laissez les chariots d'enfournement et les cadres suspendus dans l'appareil, fermez la porte.



Appuyez sur la touche de démarrage. L'autotest est en cours, avec affichage du temps restant.

Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant l'autotest. L'ouverture de la porte entraîne l'interruption de l'autotest, ce qui vous obligera à en refaire un le lendemain.

Consignes de sécurité

Attention !

Une installation, un service, une maintenance ou un nettoyage incorrects ainsi que toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des dommages, des blessures ou même la mort. Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant la mise en service de l'appareil.

Vous ne devez utiliser cet appareil que pour la cuisson d'aliments dans des cuisines industrielles. Toute autre utilisation est étrangère à sa destination et donc dangereuse.

La cuisson de produits alimentaires contenant des substances facilement inflammables (aliments contenant de l'alcool) est interdite. Les substances dont le point éclair est bas peuvent s'enflammer spontanément - Risque d'incendie!

Les produits de nettoyage et de détartrage ainsi que les accessoires correspondants ne doivent être utilisés qu'aux fins décrites dans le présent manuel. Toute autre utilisation est étrangère à sa destination et donc dangereuse.

Attention !

Uniquement appareils au gaz

- *Si votre appareil est installé sous une hotte d'aspiration, celle-ci doit être allumée pendant que l'appareil est en marche : gaz de combustion !*
- *Si votre appareil est relié à une cheminée, la conduite d'évacuation des fumées devra être ramonée selon les dispositions en vigueur dans le pays : risque d'incendie ! (Veuillez contacter votre installateur)*
- *Ne posez aucun objet sur les tuyaux d'évacuation de votre appareil : risque d'incendie !*
- *La zone située sous le fond de l'appareil ne doit pas être bloquée ni encombrée par des objets : risque d'incendie !*
- *L'appareil ne doit fonctionner que dans un environnement non exposé au vent : risque d'incendie !*

Comportement en cas d'odeur de gaz :

- *Fermez aussitôt l'arrivée du gaz !*
- *Ne touchez à aucun dispositif de commutation électrique !*
- *Veillez à bien aérer le local !*
- *Évitez tout feu nu et toute création d'étincelle !*
- *Utilisez un téléphone externe et informez aussitôt l'entreprise distributrice de gaz concernée (si elle n'est pas joignable, alertez les pompiers) !*

Consignes de sécurité

Veuillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment à tous ceux qui utiliseront l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

La manipulation ne doit être effectuée qu'avec les mains. Tout dommage provoqué par l'utilisation d'objets pointus, acérés et autres entraînera la perte du droit à garantie.

Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement de l'appareil, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel qui manipule l'appareil sont nécessaires d'urgence.

Attention !

Vérification avant l'allumage et l'utilisation quotidiens

- *Verrouillez le réflecteur d'air en haut et en bas conformément aux consignes : risque de blessure par le ventilateur tournant !*
- *Assurez-vous que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement sont bloqués conformément aux consignes dans l'enceinte de cuisson : les récipients remplis de liquides brûlants peuvent tomber à travers ou glisser de l'enceinte de cuisson, risque de brûlure !*
- *Avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson, vérifiez qu'il n'y a pas de résidus de tabs de nettoyage dans l'enceinte : risque de corrosion ! Enlevez les éventuels résidus de tabs et rincez soigneusement avec la douchette.*

Attention !

Consignes de sécurité pendant l'usage

- *Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou bien d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson, on ne doit pas utiliser de niveaux d'insertion plus élevés que ceux dans lesquels l'opérateur peut regarder dans le récipient inséré : risque de brûlure !Un autocollant en conséquence est joint à l'appareil.*
- *Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !*
- *Saisissez les accessoires et autres objets dans l'enceinte de cuisson brûlante uniquement avec des vêtements de protection thermique : danger de brûlure !*
- *Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande, risque de brûlure !*
- *La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : danger de brûlure !*
- *Mode REFROIDIR : activez la fonction Cool Down uniquement si le déflecteur d'air est verrouillé conformément aux consignes : risque de blessure !*
- *Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !*
- *Nettoyage - agents chimiques agressifs – risque de corrosion !*
  Pour le nettoyage, portez impérativement des vêtements, des lunettes, des gants et un masque de protection adaptés. Respectez strictement les consignes de sécurité indiquées au chapitre «Nettoyage CleanJet®+care ».
- *Ne stockez pas de substances facilement inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil : risque d'incendie !*
- *Si appareils mobiles et chariots d'enfournement ne sont pas déplacés, vous devez activer les freins de blocage des roues. Sur un sol non plan, les chariots peuvent rouler tout seuls : risque de blessure !*
- *En cas d'utilisation mobile de chariots d'enfournement, vous devez toujours fermer le verrouillage des récipients. Recouvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides brûlants : risque de brûlure !*
- *Lors du chargement et de l'enlèvement du cadre porte-assiettes et du chariot d'enfournement, le chariot de transport doit être fixé correctement sur l'appareil : risque de blessure.*
- *Les chariots d'enfournement, cadres porte-assiettes, chariots de transport et appareils montés sur roulettes peuvent se renverser pendant le transport sur un plan incliné ou un seuil : risque de blessure !*

Entretien, inspection, maintenance et réparation

Pour préserver la qualité élevée de l'acier spécial et la sûreté de fonctionnement de l'appareil ainsi que pour des raisons d'hygiène, votre appareil doit être nettoyé tous les jours ou dès que le message correspondant s'affiche. Pour ce faire, suivez les instructions indiquées au chapitre «Nettoyage CareControl –CleanJet®+care ».

Attention !

Si l'appareil n'est pas ou pas suffisamment nettoyé, les dépôts de graisse ou es résidus de produits alimentaires qui se trouvent dans l'enceinte de cuisson peuvent s'enflammer : risque d'incendie !

- Pour éviter toute corrosion dans l'enceinte de cuisson, votre appareil doit aussi être nettoyé quotidiennement même s'il ne fonctionne qu'à la chaleur humide (vapeur).
- Pour éviter toute corrosion, mettre de l'huile ou de la graisse végétale dans l'enceinte de cuisson à intervalles réguliers (toutes les 2 semaines environ).
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Ne pas traiter l'appareil à l'acide ni l'exposer à des vapeurs acides : la couche passive de l'acier au chrome nickel pourrait s'abîmer et, éventuellement, l'appareil se décolorer.
- N'utiliser que les produits de nettoyage du fabricant de l'appareil. Les produits de nettoyage d'autres fabricants peuvent entraîner des dommages et, ainsi, la perte du droit à garantie.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ni de nettoyants agressifs.
- Le nettoyage quotidien du joint de l'enceinte de cuisson au moyen d'un produit de rinçage non décapant permet d'augmenter la durée de vie du joint.
- Enlever et nettoyer le filtre à air frais 1 fois par mois (voir chapitre Installations techniques).

Entretien, inspection, maintenance et réparation

Danger : haute tension !

- *Les opérations d'inspection, de maintenance et de réparation doivent être effectuées uniquement par des professionnels.*
- *Coupez l'alimentation en énergie de l'appareil avant toute opération de nettoyage (sauf nettoyage CleanJet®+care), d'inspection, de maintenance et de réparation.*
- *En cas d'appareils avec roulettes (mobiles), il convient de limiter la liberté de mouvement de l'appareil de telle sorte que son déplacement n'endommage aucune conduite d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer au préalable qu'on a bien coupé les conduites d'électricité, d'eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est remis dans sa position initiale, s'assurer qu'il est bien immobilisé et que les conduites d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée sont installées correctement.*
- *Pour garantir que l'appareil se trouve dans un état technique parfait, il convient de faire effectuer au moins une fois par an une maintenance par un partenaire de service autorisé.*

Pièces de fonction

① **Numéro de série** (visible uniquement lorsque la porte est ouverte)

② **Coupe tirage anti-refouleur** (en option)(uniquement appareils au gaz)

③ **Éclairage de l'enceinte**

④ **Porte à double vitrage**

⑤ **Poignée**
Appareils de table : Manipulation d'une main avec fonction claquement
Appareils sur pieds : Manipulation d'une main

⑥ **Déverrouillement pour ouvrir la vitre double** (intérieur)

⑦ **Bac collecteur de porte intégré et amovible** (intérieur)

⑧ **Bac collecteur relié directement à l'évacuation**

⑨ **Pieds de l'appareil** (réglables en hauteur)

⑩ **Plaque signalétique**
avec toutes les données importantes telles que puissance absorbée, type de gaz, tension, nombre de phases et fréquence, type et numéro de l'appareil (voir aussi chapitre « Type » - identification d'appareil et de logiciel), numéro en option)

⑪ **Panneau de commande**

⑫ **Couvercle du compartiment avec les installations électriques**

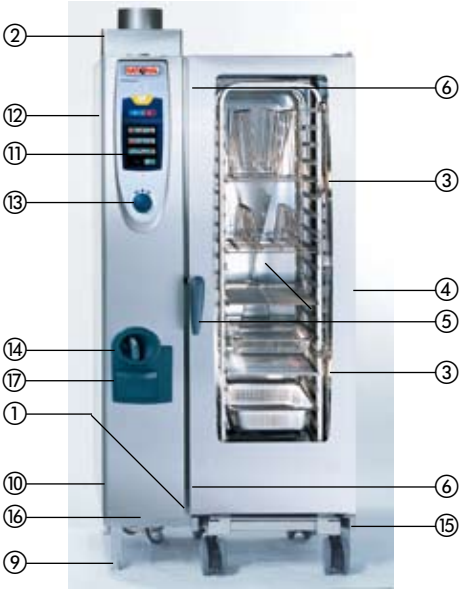
⑬ **Bouton de sélection rapide**

⑭ **Douchette**
(avec retour automatique)

⑮ **Auxiliaire d'enfournage**
(appareils sur pieds)

⑯ **Filtre à air**
(air frais compartiment d'installation)

⑰ **Tiroir/trappe pour tabs d'entretien**



Info Remarques pour l'utilisation de l'appareil

- Évitez les sources de chaleur (p. ex. plaques de grils, friteuses, etc.) à proximité de l'appareil.
- Vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans des locaux où règne une température de >5° C. Lorsque la température ambiante est inférieure à + 5° C, il faut commencer, avant la mise en service, à faire monter la température du local à une température de > + 5° C.
- Dès qu'on ouvre la porte de l'enceinte, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement. Le frein moteur intégré se met en marche. Le ventilateur ne continue à marcher qu'un instant.
- Si l'appareil est allumé plus de 20 minutes sans qu'on sélectionne un mode de cuisson quelconque ou CleanJet®+care, l'appareil passera automatiquement en mode économie d'énergie et seule l'heure qu'il est s'affichera sur le panneau.
- Si on ne procède à aucune autre manipulation pendant le fonctionnement, l'intensité des affichages diminue automatiquement en deux étapes. Au bout de 10 minutes, l'intensité de l'affichage diminue une première fois. Au bout de 10 autres minutes, l'intensité de l'affichage de diminue encore une fois. Aussitôt qu'on touche le panneau ou bien qu'on ouvre la porte de l'enceinte, les messages se réaffichent avec l'intensité normale.
- En rôtissant et en grillant (p.ex. des poulets), il vaut mieux enfourner toujours un réceptacle de récupération des graisses.
- N'utilisez que des accessoires thermorésistants originaux du fabricant de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte lorsqu'il n'est pas utilisé pendant un long moment (p. ex. la nuit).
- La porte de l'enceinte est dotée d'une fonction claquement. La porte des appareils sur pied n'est fermée de manière étanche que lorsque la poignée est en position verticale.
- Quand l'appareil ne fonctionne pas pendant un laps de temps plus long (jour de repos p. ex.), fermer l'eau, l'électricité et le gaz.
- En fin de vie, on n'a pas le droit de mettre l'appareil à la poubelle ni même dans le conteneur pour vieux appareils des centres de collecte communaux. Nous vous aiderons volontiers à éliminer l'appareil.

Charges de cuisson maximales par taille d'appareil

6 x 1/1 GN	30 kg	(15 kg max. par niveau)
10 x 1/1 GN	45 kg	(15 kg max. par niveau)
20 x 1/1 GN	90 kg	(15 kg max. par niveau)
6 x 2/1 GN	60 kg	(30 kg max. par niveau)
10 x 2/1 GN	90 kg	(30 kg max. par niveau)
20 x 2/1 GN	180 kg	(30 kg max. par niveau)

Lorsqu'on dépasse les quantités maximales par charge enfournée, cela peut endommager l'appareil.

Veuillez respecter la quantité maximale pour les charges enfournées de produits alimentaires indiquée dans le manuel de l'utilisateur.

Remarques pour l'utilisation de l'appareil

Appareils de table avec cadre suspendu

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Pour enlever le cadre suspendu, soulevez-le légèrement par le milieu et retirez-le de son blocage avant.
- Faites pivoter le cadre suspendu vers le milieu de l'enceinte.
- Enlevez le cadre suspendu de la fixation en le soulevant vers le haut. Pour le remettre en place, opérez dans l'ordre inverse.

Opérer avec des chariots d'enfournement, des cadres porte-assiettes et des chariots de transport dans le cas d'appareils de table (option)

- Enlevez le cadre suspendu comme décrit.
- Posez le rail d'insertion sur la fixation prévue à cet effet sur le sol de l'appareil. Veillez à la précision d'ajustage de la fixation (4 broches).
- Attention : l'appareil doit être aligné sur la hauteur exacte du chariot de transport et mis à niveau.
- Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée dans le rail d'insertion et assurez-vous que le chariot de transport soit bloqué sur l'appareil conformément aux consignes.
- Poussez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes jusqu'à la butée dans l'appareil et vérifier le fonctionnement du blocage dans l'appareil.
- Pour enlever le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes, déverrouillez le blocage et tirez le chariot hors de l'enceinte. Mettez auparavant la sonde de température à cœur en position de parcage du rail d'insertion.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soit bloqué en toute sécurité sur le chariot de transport pendant le transport.

Info Opérer avec la sonde de température à cœur

Prudence !

La sonde de température à cœur et le positionneur de la sonde de température à cœur peuvent être très chauds : risque de brûlure ! Utilisez des gants de cuisine.

Piquez l'aiguille de la sonde de température à cœur à l'endroit le plus épais sous un angle de 30-45 degrés. L'aiguille doit être piquée au milieu de l'aliment à cuire (voir manuel d'application).

Utilisez le positionneur lorsqu'il est possible que la sonde de température à cœur sorte d'elle-même de l'aliment à cuire. (p. ex. avec aliments mous ou peu épais).

Pour le Finishing® « Banquet à l'assiette », placez la sonde de température à cœur dans le tube en céramique sur le cadre porte-assiettes.

Prudence !

Protégez vos bras et vos mains : risque de blessure !

Avec les aliments surgelés, utilisez le foreur livré. Percez un trou au niveau de la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Posez au préalable l'aliment sur un support rigide.

- Positionnez toujours la sonde de température à cœur et le positionneur conformément aux consignes sur la position de parcage prévue à cet effet : risque de dommage.
- Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de l'enceinte : risque de dommage !
- Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment à cuir avant de l'enlever de l'enceinte : risque de dommage !

Avant usage, refroidissez l'aiguille de la sonde de température à cœur à l'aide de la douchette.

Opérer avec la douchette

- Si vous utilisez la douchette, tirez le tuyau d'au moins 20 cm de la position de parcage.
- Vous pouvez sélectionner 2 niveaux de dosage différents en pressant le bouton de la douchette.
- Faites toujours retourner lentement la douchette en arrière jusqu'à la position de parcage.

Prudence !

La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !

La douchette dispose d'un dispositif de blocage. Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximum de tuyau disponible endommage le tuyau.

Après usage, assurez-vous que le tuyau est entièrement enroulé.

N'utilisez pas la douchette pour refroidir l'enceinte de cuisson !

Appareils avec option AeroCat®

- AeroCat® est soumis à une usure naturelle. Durée de conservation de 2 ans environ en cas d'utilisation moyenne de 8 heures par jour.
- Avec AeroCat®, les temps de cuissons sont rallongés d'environ 10 à 20 %.
- En raison des variations de courant d'air, il peut se produire des irrégularités avec les pâtisseries sensibles.

Info

Aperçu des modes de fonctionnement

Mode SelfCooking Control®

Après avoir mis en marche l'appareil ou validé la touche SelfCooking Control®, vous accédez au **mode SelfCooking Control®**

Description, voir chapitre mode SelfCooking Control®

Mode Four mixte

En validant la touche Chaleur humide, Chaleur sèche ou Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche, vous accédez au **mode Four mixte.**

Description, voir chapitre Mode Four mixte.

Mode Programmation

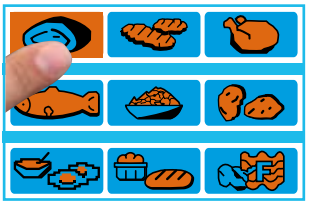
La touche « Prog » donne accès au mode Programmation.

Description, voir chapitre **mode Programmation.**

Commande générale

Info

Votre appareil dispose d'un « écran tactile ». Il suffit de l'effleurer du doigt pour effectuer des entrées dans votre appareil.



Dès que vous pressez une touche, le processus de cuisson (p. ex. Grosses pièces de viande) est activé.

On peut modifier les paramètres avec le bouton de sélection rapide.

L'entrée est adoptée automatiquement en deux secondes, sinon pressez (fonction push) sur le bouton de sélection rapide.

Consignes générales

Le statut de la température de préchauffage s'affiche en rouge et en bleu sur le panneau de visualisation.

La fin d'un processus de cuisson est indiquée par un clignotement de la touche SelfCooking Control® et par un signal acoustique.

Si la température dans l'enceinte de cuisson excède la température que vous avez programmée, la touche du mode de cuisson choisi (p. ex. Chaleur sèche) clignote.

(Refroidissement de l'enceinte, voir chapitre « REFROIDIR »).

Un manque d'eau est affiché lorsque le générateur de vapeur n'est pas rempli (ouvrir le robinet d'eau). Lorsqu'il est rempli, cet affichage s'éteint automatiquement.

« Dysfonctionnement du brûleur » Appuyez sur « RESET GAZ » pour relancer l'opération d'allumage. Si le voyant reste allumé alors qu'on a appuyé dessus plusieurs fois, prévenir le service après-vente !

Mode SelfCooking Control®

0 I Marche/arrêt

SelfCooking Control®

9 modes de cuisson :

Grosses pièces de viande

Cuissons minutes

Volailles

Poissons

Garnitures

Produits à base de pommes de terre

Produits à base d'œufs/Desserts

Pâtisser + boulanger

Finishing®

Touche de fonction

Prog Touche mode Programmation

Bouton de sélection rapide avec fonction « Push »

Mode SelfCooking Control®

Dans les 9 modes de cuisson (Grosses pièces de viande, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Produits à base de pâte, Garnitures, Produits à base de pommes de terre, Produits à base d'œufs/Desserts, épaisseur du produit à cuire Finishing®) du mode SelfCooking Control®, l'appareil reconnaît automatiquement les exigences spécifiques du produit, la taille de l'aliment et la charge en cuisson. Le temps de cuisson, la température ainsi que le climat de cuisson idéal sont ajustés continûment en prenant en compte le résultat désiré. Le temps de cuisson restant est affiché.

Vous trouverez dans le manuel d'application des exemples et des conseils pratiques sur la manière dont vous pourrez cuire vos produits avec facilité.

Légende des pictogrammes disponibles

Température de marquage

Température à cœur/ À-point de cuisson

Température à cœur/ À-point de cuisson

Température à cœur/ À-point de cuisson

Température à cœur/ À-point de cuisson

À-point de cuisson

Coloration

Sélection de la taille

Épaisseur du produit à cuire

Gratiner

Coloration finale

Volume de fermentation

Cuisson calme

Paramétrage du temps

Réglage delta-T

Fonction d'aide

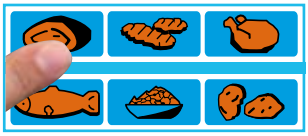
Retour/interruption

Suivant fonction

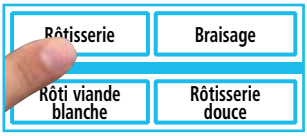
Mode SelfCooking Control®

Nous allons vous expliquer comment vous en servir à l'aide de 5 exemples. Vous trouverez d'autres renseignements utiles sur la manière dont vous pourrez préparer vos plats avec facilité dans votre manuel utilisateur ou bien en vous conformant aux indications données sur le panneau de commande.

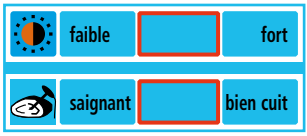
Exemple 1 : rôti de veau



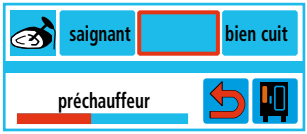
Presser la touche « Grosses pièces de viande »



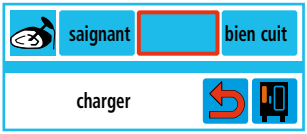
Choisir mode de préparation (p. ex. Rôtisserie) : terminé !



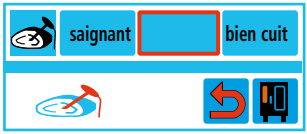
Degré de coloration et de degré de cuisson peuvent être modifiés individuellement



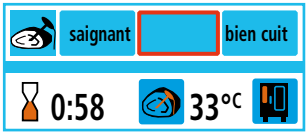
Le statut de préchauffage est affiché sur le panneau de visualisation (rouge/bleu)



Une fois la température de préchauffage atteinte, « charger » s'affiche



Placer la sonde de température à cœur



L'appareil opère avec des paramètres par défaut. Temps de cuisson restant et température à cœur sont affichés

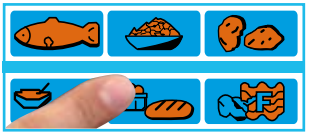
Vous pouvez enregistrer des entrées sous un nom individuel (voir chapitre « Programmation »).

Si la sonde de température à cœur n'est pas ou mal placée, l'avertisseur sonore retentit et une invitation à placer correctement la sonde de température à cœur s'affiche sur le panneau de visualisation.

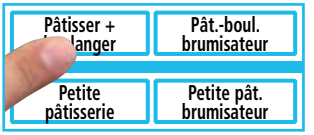
Vous pouvez faire cuire simultanément des morceaux de viande de taille différente. Placez tout d'abord la sonde de température à cœur dans le plus petit morceau de viande. Retirez alors le morceau cuit et piquez la sonde de température à cœur dans le morceau de viande un peu plus grand. Appuyez sur la touche fléchée : le processus de cuisson se poursuit automatiquement.

Mode SelfCooking Control®

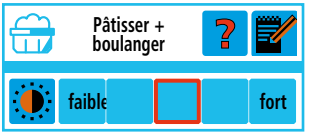
Exemple 2 : Muffins



Appuyer sur la touche « Pâtisser+boulanger »

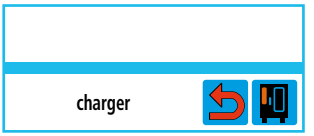


Choisir mode de préparation (p. ex. Pâtisser+boulanger) : terminé !

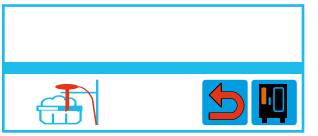


Le degré de coloration peut être modifié individuellement

Le statut de la température de préchauffage s'affiche en rouge et en bleu sur le panneau de visualisation.

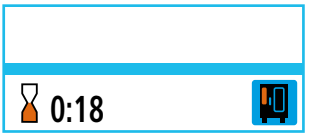


Aussitôt que la température de préchauffage est atteinte, le mot « charger »



Placer la sonde de température à cœur

Positionneur de la sonde de température à coeur



L'appareil opère avec des paramètres par défaut. Le temps de cuisson restant est affiché

Vous pouvez enregistrer des entrées sous un nom individuel (voir chapitre « Programmation »).

Si la sonde de température à cœur n'est pas ou mal placée, l'avertisseur sonore retentit et une invitation à placer correctement la sonde de température à cœur s'affiche sur le panneau de visualisation.

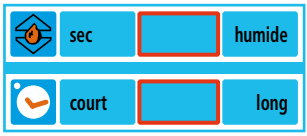
Mode SelfCooking Control®

Exemple 3 : Finishing® – à la carte/LevelControl®

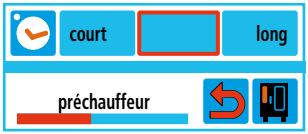
Avec LevelControl®, vous pouvez entrer pour chaque niveau de votre appareil un temps spécifique et le faire afficher. De cette manière, vous avez toujours un aperçu exact quand quel niveau est terminé. Dès que le temps programmé pour le niveau respectif est terminé, l'avertisseur sonore retentit et le niveau affiché clignote. Après l'ouverture et la fermeture de la porte de l'enceinte, le niveau est de nouveau libre et peut être regarni.

Appuyer sur la touche « Finishing® »

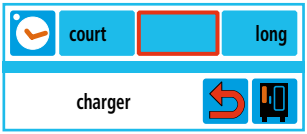
Sélectionner Finishing®« Assiette à la carte » : terminé !



Climat d'enceinte et temps de cuisson peuvent être modifiés individuellement



Le statut de préchauffage est affiché sur le panneau de visualisation (rouge/bleu)



Une fois la température de préchauffage atteinte, « charger » s'affiche

Choisir le niveau : temps de cuisson est affiché sur le panneau

Modifier temps de cuisson :

Choisir le niveau (p. ex. Level 8)

Modifier le temps de cuisson

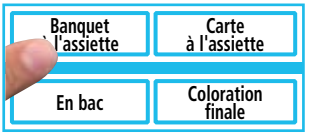
Vous pouvez enregistrer des entrées sous un nom individuel (voir chapitre « Programmation »).

Si vous ouvrez la porte de l'enceinte, le temps de cuisson est stoppé. Selon la durée et la perte d'énergie, LevelControl® additionne le temps automatiquement pour tous les affichages.

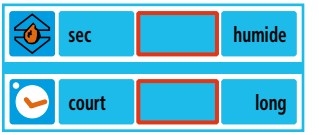
Mode SelfCooking Control®

Exemple 4 : Finishing® - Banquet à l'assiette

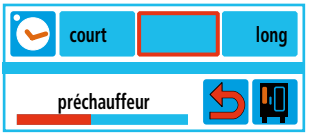
Appuyer sur la touche « Finishing® »



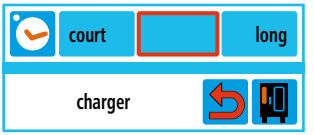
Sélectionner Finishing®« Banquet à l'assiette » : terminé !



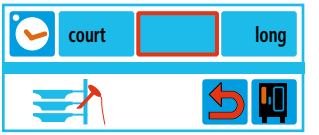
Climat d'enceinte et temps de cuisson peuvent être modifiés individuellement



Le statut de préchauffage est affiché sur le panneau de visualisation (rouge/bleu)

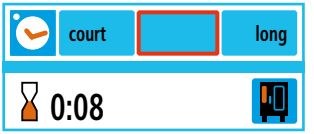


Une fois la température de préchauffage atteinte, « charger » s'affiche

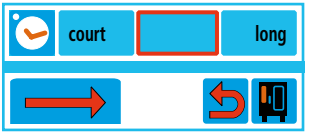


Placer la sonde de température à cœur

Placez la sonde de température à cœur dans le tube en céramique du cadre porte-assiettes.



L'appareil opère avec des paramètres par défaut. Le temps de cuisson restant est affiché



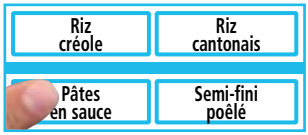
Au terme du temps de cuisson, la « touche fléchée » s'affiche. Appuyer sur la touche fléchée pour procéder à un autre chargement.

Vous pouvez enregistrer des entrées sous un nom individuel (voir chapitre « Programmation »).

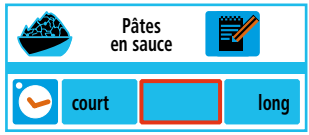
Mode SelfCooking Control®

Exemple 5 : Pâtes en sauce

Appuyer sur la touche « Garnitures »

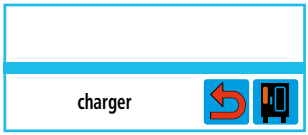


Choisir mode de préparation (p. ex. Pâtes en sauce) : terminé !

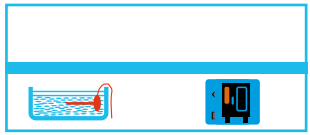


Le temps de cuisson peut être modifié individuellement

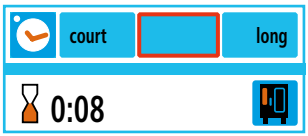
Le statut de préchauffage est affiché sur le panneau de visualisation (rouge/bleu)



Une fois la température de préchauffage atteinte, « charger » s'affiche



Poser la sonde de température à cœur dans le récipient



L'appareil opère avec des paramètres par défaut. Le temps de cuisson restant est affiché

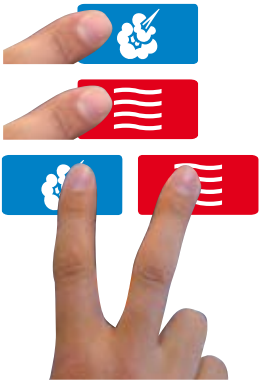
Vous pouvez enregistrer des entrées sous un nom individuel (voir chapitre « Programmation »).

Si la sonde de température à cœur n'est pas ou mal placée, l'avertisseur sonore retentit et une invitation à placer correctement la sonde de température à cœur s'affiche sur le panneau de visualisation.

Mode Four mixte

Dans **le mode four mixte** toutes les fonctions du four mixte sont à votre disposition.

Pour accéder au mode Four mixte, valider la touche Chaleur humide, Chaleur sèche ou Combinaison de Chaleur humide et de Chaleur sèche.



Mode Four mixte

Marche/arrêt

3 Modes de cuisson

« Chaleur humide »

« Chaleur sèche »

Combinaison: de chaleur humide et de chaleur sèche

Fenêtre Clima

Température d'enceinte

Temps de cuisson

Température à cœur

Humidification

Vitesse de l'air

REFROIDIR

Touche de fonction

Mode Programmation

Bouton de sélection rapide avec fonction « Push »

Interrogation des données de cuisson courantes

Maintenir la touche de température enfoncée (2 secondes)

Les valeurs suivantes s'affichent :

- Humidité courante dans l'enceinte
- Température courante dans l'enceinte
- Temps de cuisson écoulé
- Température à cœur courante

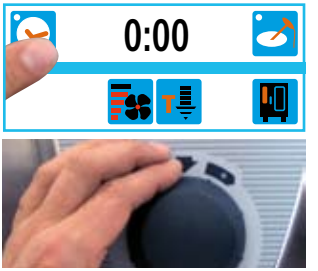
Chaleur humide

En mode « Chaleur humide », le générateur de vapeur produit de la vapeur fraîche hygiénique. Vous pouvez régler la température de l'enceinte entre **30° C et 130° C**.

Modes de cuisson : cuisson vapeur, cuisson à l'étuvée, blanchir, cuisson à point, gonfler, cuisson sous vide, décongélation, conserve

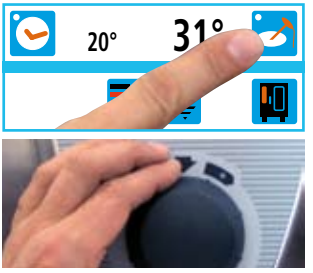
Touche « Chaleur humide »

Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte



Appuyer sur la touche de temps de cuisson et régler le temps de cuisson

Ou opérez avec la sonde de température à cœur



Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte

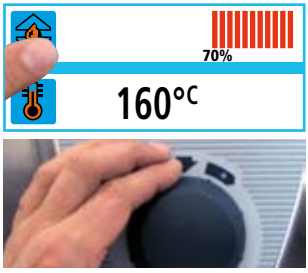
Il est possible d'intégrer des fonctions supplémentaires, comme p. ex. la vitesse de l'air (exception CleanJet®+care, détartrage et REFROIDIR).

Chaleur sèche

En mode « Chaleur sèche », des éléments thermiques performants chauffent l'air sec. Vous pouvez régler la température de l'enceinte entre **30° C et 130° C**. Au besoin, vous pouvez limiter l'humidité dans l'enceinte.

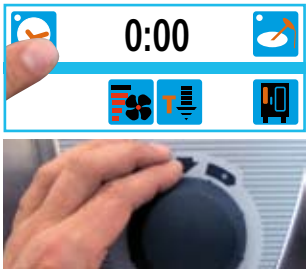
Modes de cuisson : Pâtisser +boulanger, Poêlés, Grillades, Frire, Gratiner, Glacer.

Appuyer sur la touche « Chaleur sèche »



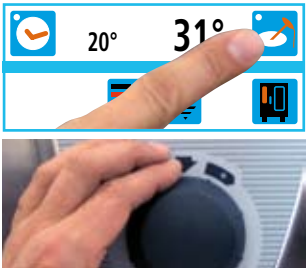
Appuyer sur la touche Clima et régler l'humidité d'enceinte maximum (voir chapitre « ClimaPlus Control® »)

Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte



Appuyer sur la touche de temps de cuisson et régler le temps de cuisson

Ou opérez avec la sonde de température à cœur



Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte

Il est possible d'intégrer des fonctions supplémentaires, comme p. ex. la vitesse de l'air (exception CleanJet®+care, détartrage et REFROIDIR).

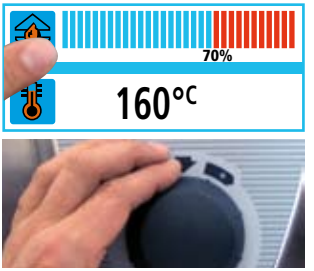
En cas de marche continue, la température chute automatiquement de 300° C à 270° C au bout de 60 minutes.

Combinaison de Chaleur humide et de Chaleur sèche

Les deux modes de cuisson « Chaleur humide » et « Chaleur sèche » sont combinés. Cette combinaison provoque dans l'enceinte un climat humide très chaud pour une cuisson particulièrement intensive. Vous pouvez régler la température de l'enceinte entre **30° C et 130° C**. Au besoin, vous pouvez régler le climat dans l'enceinte.

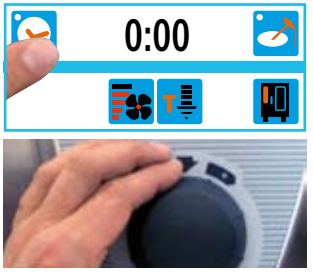
Modes de cuisson : Rôtisserie, Pâtisser+boulanger, Finishing®.

Appuyer simultanément sur la touche « Chaleur humide et Chaleur sèche »



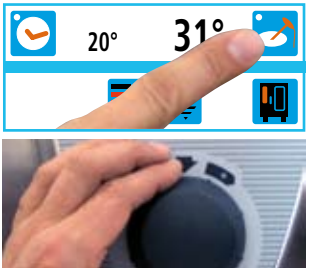
Appuyer sur la touche Clima et régler l'humidité d'enceinte maximum (voir chapitre « ClimaPlus Control® »)

Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte



Appuyer sur la touche de temps de cuisson et régler le temps de cuisson

Ou opérez avec la sonde de température à cœur



Appuyer sur la touche de température et régler la température d'enceinte

Il est possible d'intégrer des fonctions supplémentaires, comme p. ex. la vitesse de l'air (exception CleanJet®+care, détartrage et REFROIDIR).

En cas de marche continue, la température chute automatiquement de 300° C à 270° C au bout de 60 minutes.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mesure et régule au pourcentage près l'humidité dans l'enceinte. Vous pouvez régler exactement dans la fenêtre Clima pour chaque aliment le climat idéal spécifique au produit.

Chaleur humide

ClimaPlus Control® est paramétré par défaut sur 100% d'humidité.

Chaleur sèche

Avec ClimaPlus Control®, vous pouvez limiter l'humidité du produit dans l'enceinte. Des barres rouges et le pourcentage correspondant indiquent le taux d'humidité maximum autorisé dans l'enceinte. Plus on voit de rouge sur le panneau, plus l'atmosphère de l'enceinte est sèche et/ou plus le taux d'humidité est faible.

Chaleur humide + chaleur sèche

Vous pouvez régler le mélange de Chaleur humide et de Chaleur sèche. Plus on voit de bleu dans la fenêtre Clima, plus l'atmosphère de l'enceinte est humide et/ou plus le taux d'humidité est élevé.

Pendant le processus de cuisson, vous reconnaissez la fonction ClimaPlus Control® comme suit :

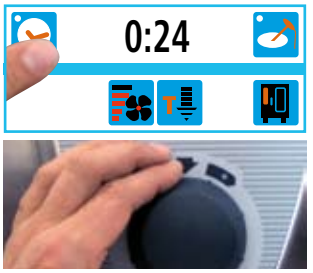
la flèche est allumée vers le haut : de l'humidité est conduite dans l'enceinte.

La flèche est allumée vers le bas : de l'humidité est retirée de l'enceinte.

Réglages du temps

Vous pouvez régler le temps de cuisson individuellement selon vos besoins.

Réglage du temps

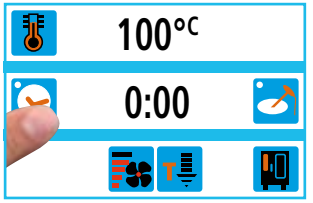


Appuyer sur la touche de temps de cuisson et régler le temps de cuisson

Mode durée

Appuyer sur la touche de temps de cuisson, tourner le bouton de sélection rapide vers la gauche jusqu'à ce que « CONTINU » s'affiche.

Préchauffage manuel



Appuyer sur la touche de temps de cuisson

Tourner le bouton de sélection rapide vers la gauche jusqu'à ce que « préchauf. » s'affiche.

Réglage en temps réel (réglage d'horloge d'appareil, voir chapitre « Paramétrages »)

Réglage de l'heure de démarrage (voir chapitre « Paramétrages »)

Changement du format temporel (voir chapitre « Paramétrages »)

Humidification

De l'eau est vaporisée subitement avec une buse performante et répartie dans l'enceinte. L'humidification permet d'obtenir la levée idéale et la surface brillante souhaitée pour les produits à base de pâte.

Sélectionnable avec Chaleur sèche ou combinaison de Chaleur humide et de Chaleur sèche.

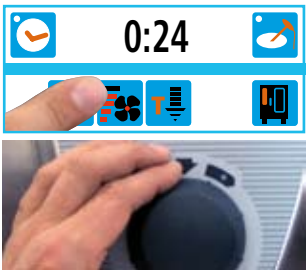
Durée de l'humidification : l'apport d'humidité est limité à 2 secondes. Lorsqu'on appuie à nouveau sur la touche, on réhumidifie pendant 2 secondes.

Plage de température : Température d'enceinte entre 30° C et 260° C.

Appuyer sur la touche pour humidification

Vitesse de l'air

pour générer un climat de cuisson idéal pour tous les processus de cuisson, vous pouvez régler 5 vitesses de l'air.



Appuyer sur la touche de vitesse de l'air et régler la vitesse de l'air.

Vitesse turbo

Vitesse standard

Vitesse 1/2

Vitesse 1/4

Ventilateur par intermittence avec vitesse 1/4

Refroidir

Vous avez fait fonctionner votre appareil à haute température et vous souhaitez continuer à une température plus basse. Avec la fonction « REFROIDIR », l'enceinte peut être rafraîchie rapidement et en ménageant le matériau.

Attention !

- *Ne lancer la fonction « REFROIDIR » que lorsque le déflecteur est verrouillé conformément aux consignes.*
- *Pendant le „REFROIDIR “, le ventilateur ne s'immobilise lorsqu'on ouvre la porte.*
- *Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !*
- *Pendant le „REFROIDIR”, des vapeurs brûlantes se dégagent de l'enceinte - Risque de brûlure!*

Choisir le mode de cuisson

Appuyer sur la touche REFROIDIR et fermer la porte de l'enceinte

Ouvrir la porte de l'enceinte

REFROIDIR et la température d'enceinte courante sont affichés

La vitesse de l'air peut être réglée individuellement

La fonction « REFROIDIR » n'est pas programmable.

Prog

Mode Programmation – Éléments de commande

En mode Programmation, vous pouvez créer vos propres programmes de cuisson en un tournemain.

Sélectionner programme

CleanJet+care — Nom du programme

Nouveau — Nouveau programme

Level Control — Nouveau programme LevelControl®

Copier — Copier programme

Modifier — Modifier programme

Effacer — Effacer programme

Affichage des programmes de cuisson :

Rôtisseri — Processus de cuisson SelfCooking

Rôtisseri — Programme de cuisson LevelControl®

Rôtisserie — Programme de cuisson manuel

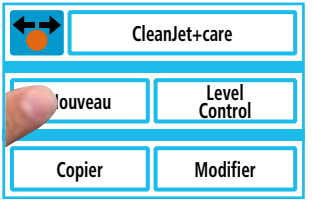
Programmer le mode SelfCooking Control®

Prog

Vous pouvez copier et adapter les 9 modes de cuisson (Grosses pièces de viande, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Produits à base de pâte, Garnitures, Produits à base de pommes de terre, Produits à base d'œufs/ Desserts, Finishing®) en fonction de vos besoins individuels et les enregistrer sous un nouveau nom.

Exemple : Vous renommez « Rôtisserie » et enregistrez le processus de cuisson sous le nouveau nom de « Rôti de veau » avec des réglages individuels, p. ex. « Coloration faible » et « À-point de cuisson bien cuit ».

Appuyer sur la touche Prog



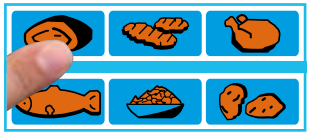
Appuyer sur « Nouveau » pour créer un nouveau processus de cuisson

Entrer le nom du programme (p. ex. Rôti de veau)

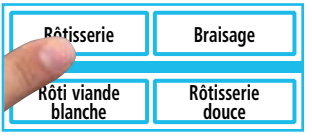
Valider en appuyant sur la lettre ou le bouton de sélection rapide

Enregistrer le nom du programme

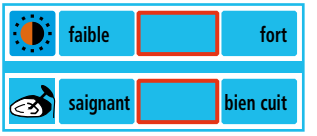
Appuyer sur la touche SelfCooking Control®



Sélectionner le mode de cuisson (pour rôti de veau, la touche « Grosses pièces de viande »)



Choisir le mode de préparation



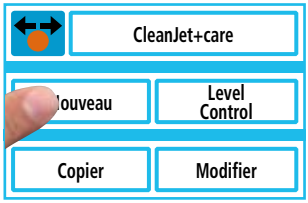
Degré de coloration et de degré de cuisson peuvent être modifiés individuellement

Enregistrer les entrées

Programmer le mode Four mixte

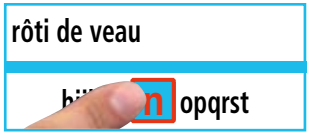
Vous pouvez créer un programme de cuisson manuel à votre convenance.

Appuyer sur la touche « Prog »



Appuyer sur « Nouveau » pour créer un nouveau processus de cuisson

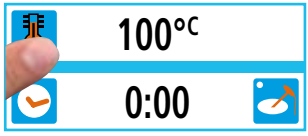
Entrer le nom du programme (p. ex. Rôti de veau)



Valider en appuyant sur la lettre ou le bouton de sélection rapide

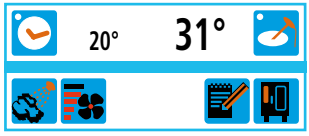
Enregistrer le nom du programme

Choisir le mode de cuisson



Régler les paramètres de cuisson (p. ex. température d'enceinte, préchauffage, temps de cuisson ou température à cœur, etc.)

Choisir un mode de cuisson pour une étape du programme supplémentaire



Régler les paramètres de cuisson (p. ex. température d'enceinte, préchauffage, temps de cuisson ou température à cœur, etc.)

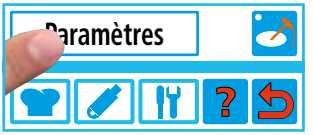
Enregistrer les paramètres ou ajouter une étape du programme supplémentaire

Quitter l'opération de programmation

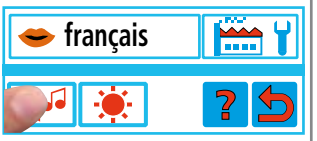
Programmer le mode Four mixte

Une fois chaque étape du programme terminée, vous pouvez faire retentir un avertissement sonore.

Appuyer sur la touche de fonction dans l'étape du programme

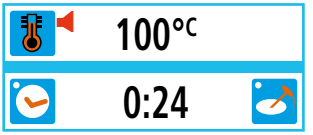


Choisir « Paramétrages »



Appuyer sur la touche d'avertissement sonore

Appuyer sur la touche retour

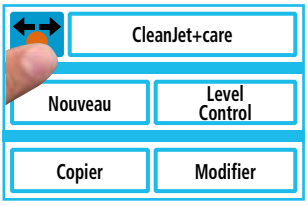


Poursuivre la programmation

Prog

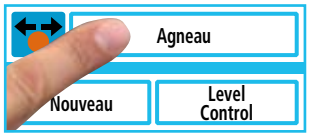
Démarrer programme

Appuyer sur la touche Prog



Appuyer sur la touche de sélection de programme

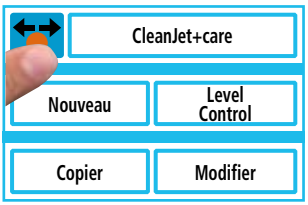
Sélectionner le processus de cuisson ou le programme de cuisson



Démarrer le processus de cuisson ou le programme de cuisson

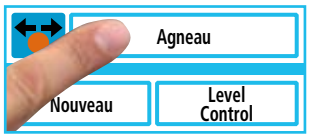
Contrôler les étapes du programme

Appuyer sur la touche Prog



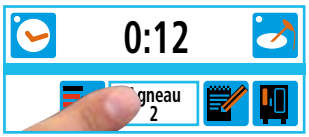
Appuyer sur la touche de sélection de programme

Sélectionner le processus de cuisson ou le programme de cuisson



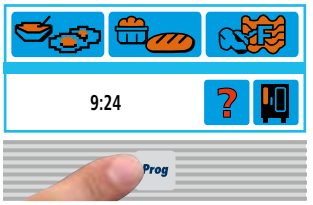
Démarrer le processus de cuisson ou le programme de cuisson

Étape 1 du programme s'affiche (Agneau 1)

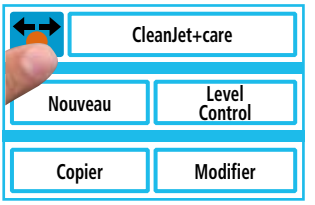


Appuyer sur la touche d'étape du programme, Étape 2 du programme s'affiche

Modifier programme

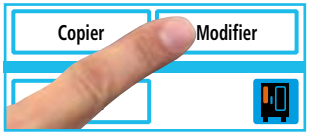


Appuyer sur la touche Prog



Appuyer sur la touche de sélection de programme

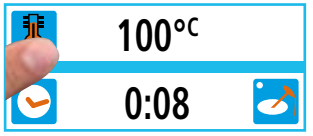
Sélectionner le processus de cuisson ou le programme de cuisson



Appuyer sur « Modifier »

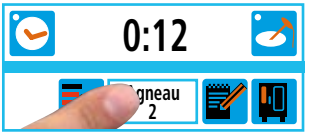
Effacer et modifier le nom de programme comme souhaité

Enregistrer le nom du programme



Régler les paramètres de cuisson (p. ex. température d'enceinte, préchauffage, temps de cuisson ou température à cœur, etc.)

Enregistrer les entrées

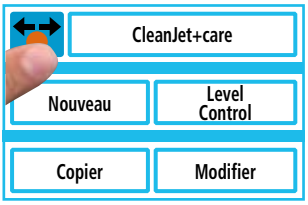


Quitter le mode de modification en appuyant plusieurs fois sur la touche d'étape du programme

Prog

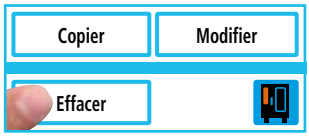
Effacer programme

Appuyer sur la touche Prog



Appuyer sur la touche de sélection de programme

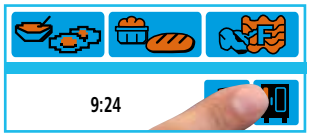
Sélectionner le processus de cuisson ou le programme de cuisson



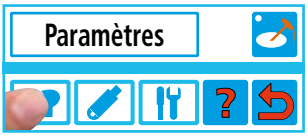
Appuyer sur « Effacer »

Appuyer sur « Effacer »

Effacer tous les programmes



Appuyer sur la touche de fonction



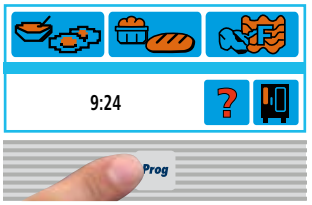
Sélectionner la touche Toque de cuisinier

Sélection effacer tous les programmes (pression brève)

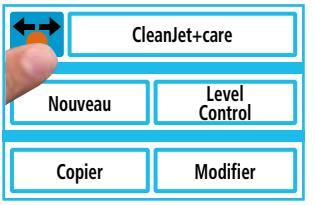
Sélectionner validation de touche « Retour au réglage par défaut » et maintenir appuyé. L'opération d'effacement est représentée par une flèche défilante

Après l'effacement, l'appareil redémarre automatiquement.

Copier programme

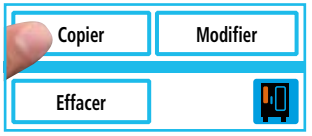


Appuyer sur la touche Prog



Appuyer sur la touche de sélection de programme

Sélectionner le processus de cuisson ou le programme de cuisson



Appuyer sur « Copier »

Effacer et modifier le nom de programme comme souhaité

Enregistrer le nom du programme

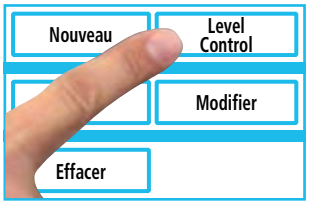
Si vous ne modifiez pas le nom du programme, un numéro d'ordre est ajouté automatiquement.

Prog

Démarrer le programme LevelControl®

Avec LevelControl®, vous pouvez faire cuire différents produits simultanément. Seul le temps de cuisson des produits peut alors être différent. Les autres paramètres de cuisson doivent être identiques. Vous pouvez entrer pour chaque niveau de votre appareil un temps de cuisson spécifique et le faire afficher. Dès que le temps de cuisson programmé pour le niveau respectif est terminé, l'avertisseur sonore retentit et le niveau affiché clignote. Après l'ouverture et la fermeture de la porte de l'enceinte, le niveau est à nouveau libre et peut être regarni.

Appuyer sur la touche Prog

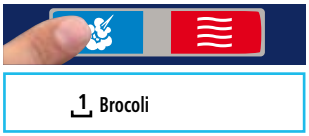


Appuyer sur « LevelControl »

Entrer le nom du programme (p. ex. « Brocoli »)

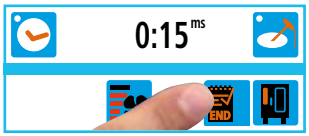
Valider en appuyant sur la lettre ou le bouton de sélection rapide

Enregistrer le nom du programme



Choisir le mode de cuisson

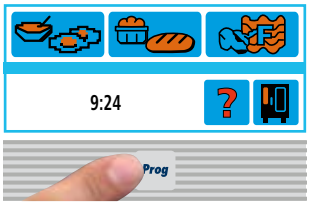
Régler les paramètres de cuisson (p. ex. température d'enceinte, préchauffage, temps de cuisson ou température à cœur, etc.)



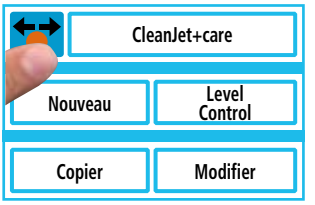
Enregistrer l'opération de programmation et quitter

La fonction « Level Control®» ne peut pas être utilisée pour les modes de cuisson SelfCooking.
Avec LevelControl®, vous pouvez toujours entrer une seule étape du programme.
Un autocollant pour le marquage des niveaux d'insertion (level) est fourni avec l'appareil. L'autocollant doit être apposé uniquement à l'extérieur de l'appareil.

Démarrer le programme LevelControl®

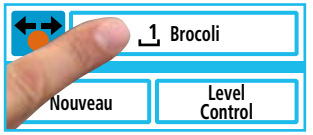


Appuyer sur la touche Prog



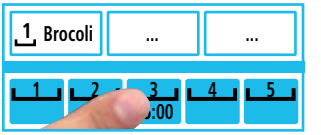
Appuyer sur la touche de sélection de programme

Sélectionner le programme LevelControl®



Démarrer le programme LevelControl®

L'appareil préchauffe automatiquement

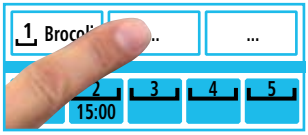


Charger l'aliment à cuire et sélectionner le niveau d'insertion correspondant

Prog

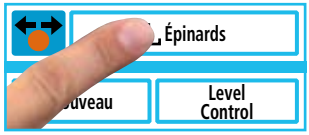
Opérer avec jusqu'à 3 programmes LevelControl®

Lorsqu'un programme LevelControl® est déjà actif, vous pouvez, en appuyant sur un champ de touche libre, sélectionner un autre programme LevelControl® (uniquement possible si mode de cuisson, température d'enceinte, climat, etc., sont identiques).



Sélectionner un champ de touche libre

Sélectionner le programme LevelControl®



Démarrer le programme LevelControl®

Charger l'aliment à cuire et sélectionner le niveau d'insertion correspondant

Remettre le temps de cuisson du LevelControl® à zéro

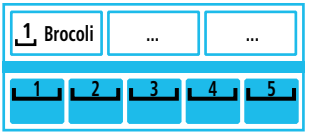
Appuyer sur Level

Régler le temps de cuisson

Le format d'affichage est réglé par défaut sur **minutes:secondes.**

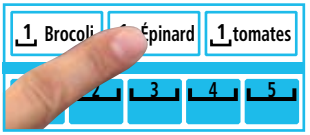
Remettre le temps de cuisson du LevelControl® à zéro

Appuyer sur Level et maintenir jusqu'à ce que « 0:00 » s'affiche

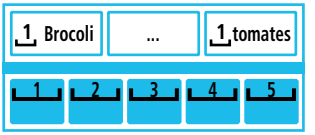


Level peut être à nouveau garni

Remettre le temps de cuisson du LevelControl® à zéro



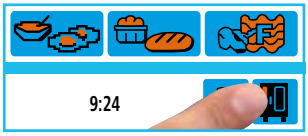
Appuyer sur le nom du programme et maintenir jusqu'à ce que « … » s'affiche



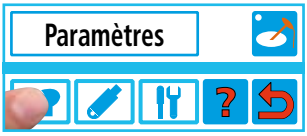
Le nouveau programme peut être sélectionné

Blocage de programmation

Un concept de sécurité flexible vous permet de bloquer la commande à deux niveaux.

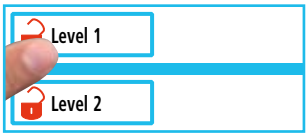


Appuyer sur la touche de fonction

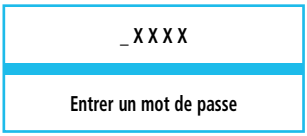


Sélectionner la touche Toque de cuisinier

Appuyer sur la touche de blocage de programmation



Sélectionner blocage de programmation « Level »



Entrer le mot de passe avec le bouton de sélection rapide

Mot de passe par défaut "12345"

Level 1 — On peut alors utiliser des programmes existants, mais pas les modifier, ni les copier ou les effacer.

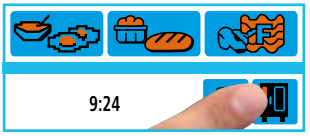
Level 2 — On ne peut utiliser que des programmes de cuisson Une commande manuelle ou l'opération en mode SelfCooking Control® ne sont pas possibles.

Blocage de programme inactivé

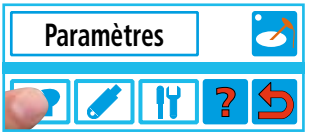
Blocage de programme activé

Modifier mot de passe

Vous pouvez modifier le mot de passe à cinq caractères existant « 12345 » à votre convenance.

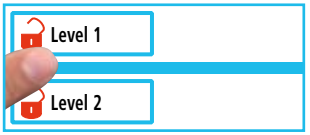


Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner la touche Toque de cuisinier

Appuyer sur la touche de blocage de programmation



Appuyer sur touche level 1 ou 2

Appuyer sur modifier mot de passe

Entrer l'ancien mot de passe avec le bouton de sélection rapide

Entrer le nouveau mot de passe (5 caractères)

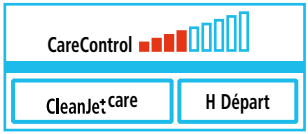
Répéter le nouveau mot de passe

CareControl – État général

Le système d'entretien intelligent CareControl reconnaît de lui-même le degré d'encrassement et l'état général de l'appareil : il programme « juste à temps » le processus de nettoyage le mieux adapté pour utiliser un minimum de produits chimiques et économiser un maximum d'eau et d'énergie. Les tabs d'entretien éliminent le tartre avant même qu'il ne se dépose.

L'état général de l'appareil s'affiche sur l'écran sous la forme de barres rouges et bleues.

Appuyez sur la touche de fonction



Affichage de l'état général

Barres bleues : l'appareil est parfaitement bien entretenu.

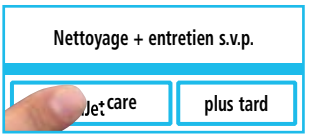
L'appareil est moyennement bien entretenu.

Barres rouges : l'appareil n'est pas bien entretenu, nettoyez-le plus souvent avec CleanJet®+care.

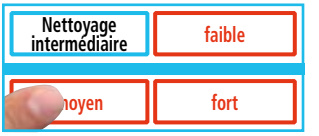
CareControl – Rappel de nettoyage

CareControl reconnaît à quel moment un nettoyage CleanJet®+care est nécessaire, car il enregistre les habitudes de travail, les arrêts prolongés ou la fin du travail.

Affichage automatique dès qu'un nettoyage CleanJet®+care est nécessaire



Démarrez nettoyage + entretien CleanJet® ou sélectionnez « plus tard ».

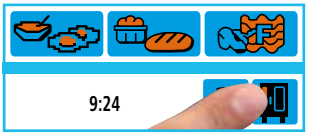


Les niveaux de nettoyage pour un entretien optimal sont indiqués en rouge.

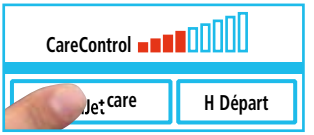
Les rappels de nettoyage CleanJet®+care s'affichent à intervalles réguliers jusqu'à ce qu'un tel nettoyage soit effectué.

CareControl – Indicateur d'encrassement

L'état d'encrassement est affiché par des barres rouges. Plus il y a de barres rouges, plus l'appareil est encrassé.

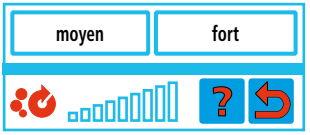


Appuyez sur la touche de fonction



Appuyez sur la touche CleanJet®+care

Affichage du degré d'encrassement



Affichage du degré d'encrassement après nettoyage CleanJet®+care

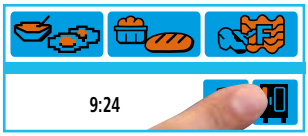
CareControl – Nettoyage CleanJet®+care

CleanJet®+care est le système de nettoyage automatique de l'enceinte.

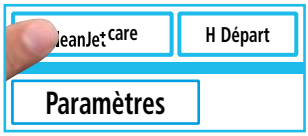
6 différents cycles de nettoyage permettent l'ajustement sur le degré de saleté individuel.

Attention!

- Pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation dans le fonctionnement de votre appareil, il est indispensable de nettoyer l'appareil quotidiennement - Risque d'incendie !
- Prêtez attention au fait que votre appareil doit être nettoyé quotidiennement même s'il ne fonctionne qu'à la chaleur humide.
- N'utilisez que des tabs de nettoyage et d'entretien du constructeur de l'appareil. L'utilisation d'autres produits de nettoyage peut endommager l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages dus à l'utilisation de produits non adaptés !
- Si vous surdosez les produits de nettoyage, cela peut provoquer de la mousse.
- Ne mettez jamais de tabs quand l'enceinte est encore brûlante (> 60 °C). Le film de rinçage ne se dissout pas et cela entraîne des dysfonctionnements.

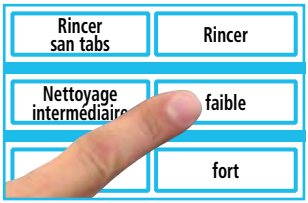


Appuyer sur la touche de fonction



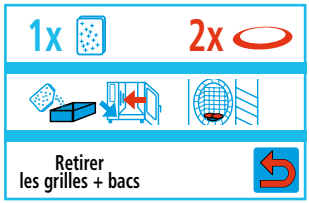
Appuyez sur la touche CleanJet®+care

« Enceinte trop chaude » s'affiche lorsque la température de l'enceinte est supérieure à 75 °C. Sélectionner « REFROIDIR » (voir chapitre « REFROIDIR »)



Sélectionner la phase de nettoyage

Ouvrir la porte de l'enceinte et retirer bacs et grilles



Les grilles en acier fin, CombiFry® et les grilles à volailles Super-Spike peuvent rester dans l'enceinte

CareControl – Nettoyage CleanJet®+care

Attention !

Mettez des gants de protection avant de manipuler les tabs de nettoyage et d'entretien – Risque de corrosion !

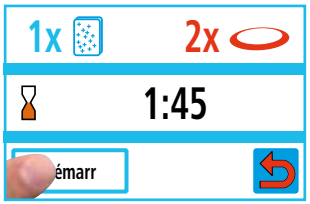
Appareils sur pieds : placez dans la trappe le nombre de sachets de tabs d'entretien affiché

Appareils de table : placez dans le tiroir le nombre de sachets de tabs d'entretien affiché

Tabs de nettoyage : retirez le film de protection.

Déposez la tab de nettoyage dans l'encoche du déflecteur

Ne pas déposer les tabs dans l'enceinte – Risque d'endommagement !



Presser la touche de démarrage ; la durée de nettoyage s'affiche

Attention !

Ne jamais ouvrir la porte de l'enceinte pendant le nettoyage, des substances chimiques et des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper : risque d'échaudure !

Après chaque nettoyage CleanJet®+care, vérifiez qu'il ne reste pas de résidus de produit dans l'enceinte. Si oui, enlevez les résidus et rincez soigneusement l'enceinte avec la douchette (également derrière le déflecteur) – Risque de corrosion !

Avant de démarrer le nettoyage du CleanJet®+care, il faut monter correctement les cadres à suspendre ou le chariot d'enfournement dans l'enceinte.

En utilisant de l'eau adoucie, on peut réduire de jusqu'à 50% la quantité recommandée de tabs de nettoyage. Si de la mousse se forme malgré un dosage correct, il faut réduire le nombre de tabs de nettoyage.

CareControl – Nettoyage CleanJet®+care

Cycle de nettoyage	Description/Application	Tabs
Rinçage sans tabs	Rinçage de l'enceinte à l'eau chaude	Non
Rinçage	Pour les salissures calcaires sans graisse p. ex. après la cuisson au four, les travaux dans la chaleur humide.	Care
Nettoyage intermédiaire	Pour toutes les saletés – sans séchage ni rinçage. Temps de nettoyage court avec consommation de nettoyant accrue.	Produit de nettoyage
Faible	Pour les saletés légères, p. ex. après des enfournements mixtes, applications 200°C max.	Produit de nettoyage/Care
Moyen	Pour les saletés de rôtissage et de gril, p. ex. après la cuisson de poulets, steaks, poisson grillé.	Produit de nettoyage/Care
Fort	Pour la forte saleté de rôtissage et de gril, p. ex. enfournement multiple de poulets, steaks, etc.	Produit de nettoyage/Care

- Laissez la porte de l'appareil un peu ouverte lorsqu'il n'est pas utilisé pendant un long moment (p. ex. la nuit).
- Un nettoyage quotidien du joint d'enceinte prolonge la durée de vie. Pour nettoyer le joint d'enceinte, utilisez un chiffon doux et du produit vaisselle : pas d'abrasifs !
- Nettoyez les vitres en verre intérieures et extérieures ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil de préférence avec un chiffon doux humidifié. Utilisez pour ce faire un produit vaisselle non abrasif.

CareControl –
Arrêt prématuré CleanJet®+care

En cas de panne d'électricité ou après la mise hors tension de l'appareil s'affiche sur le panneau de commande **« Arrêt prématuré CleanJet ».** Si l'arrêt prématuré de CleanJet® n'est pas validé dans les 20 secondes en appuyant sur le panneau de commande, le programme CleanJet®+care continue sans interruption jusqu'au bout.

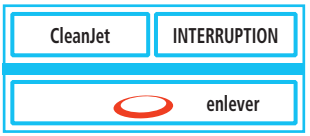
Interrompre CleanJet®+care

Appuyer sur la touche

Attention !

Mettez impérativement des gants de protection pour manipuler les tabs – Risque de corrosion !

Retirez les tabs (s'ils ne sont pas entièrement dissous)



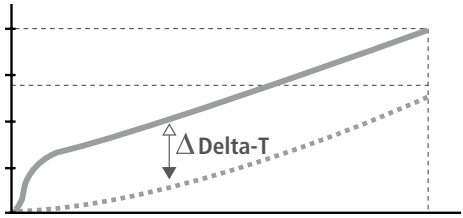
Fermer la porte de l'enceinte; l'enceinte va être lavée

La durée du lavage s'affiche

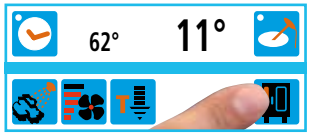
Cuisson Delta T

Delta T = écart entre température à coeur et température de l'enceinte.

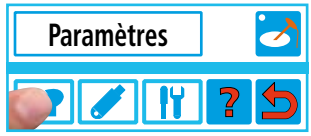
Comme la température de l'enceinte s'élève lentement jusqu'à la fin de la cuisson, la différence avec la température à coeur respective restant constante, la viande est soumise à une cuisson plus longue (sélectionnable uniquement en mode Four mixte).



Choisir le mode de cuisson



Appuyer sur la touche de fonction

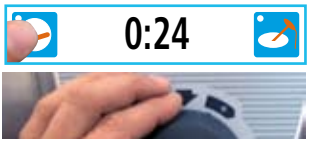


Sélectionner la touche Toque de cuisinier

Presser la touche T

Programmer la température delta

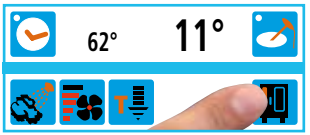
Programmer la température à coeur



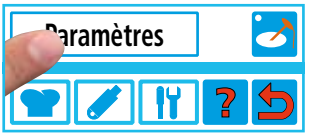
Vous avez aussi l'option de programmer une période de temps pour la durée de la cuisson Delta T.

1/2 énergie

La puissance absorbée du chauffage est réduite de 50% (p. ex. type 10 x 1/1 GN de 18 kW à 9 kW).
Non sélectionnable en mode SelfCooking Control® !

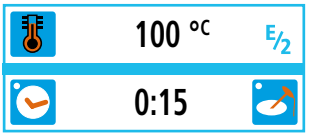


Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner les paramètres

Presser la touche 1/2 énergie

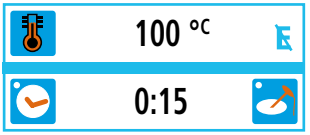


„E/2" (demie énergie) s'affiche

La cuisson demie énergie allonge les temps de cuisson. La qualité des plats peut en souffrir.

Connexion optimisation de l'énergie (uniquement appareils électriques !)

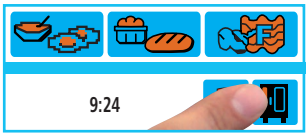
L'interruption d'une installation d'optimisation de l'énergie s'affiche sur le panneau d'affichage (uniquement dans le cas du mode combi-cuiseur).



Heure de démarrage automatique

Vous pouvez faire démarrer automatiquement votre appareil.

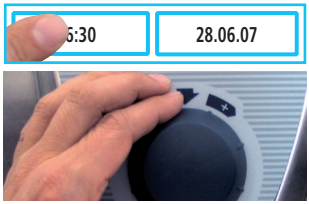
Attention! Nous nous permettons de vous rappeler que le stockage prolongé d'aliments dans un four non réfrigéré ni chauffé est critique pour la santé et inadmissible sur le plan hygiénique!



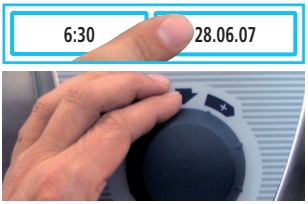
Appuyer sur la touche de fonction

Presser la touche « H Départ »

La dernière heure de départ programmée s'affiche

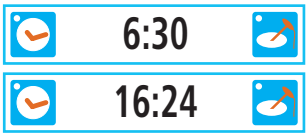


Sélectionner l'heure et la programmer avec le bouton de sélection rapide



Sélectionner la date et la programmer avec le bouton de sélection rapide - Valider en pressant plusieurs fois

Sélectionner le mode de cuisson et procéder aux réglages souhaités



L'heure du démarrage est activée. L'heure départ et l'heure réelle s'affichent à tour de rôle.

La porte de l'enceinte doit rester fermée !

Dès que l'heure de démarrage est activée, l'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Désactivation de l'heure de départ

Appuyer sur la touche de fonction

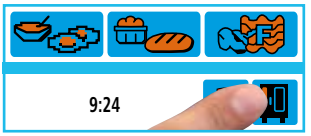
Presser la touche « H Départ »

rouges = heure départ activée

bleu = heure départ désactivée

CalcDiagnosis System® (CDS)

Le système de désentartrage CalcDiagnosis System® lave et vide le générateur de vapeur. De plus, le CalcDiagnose System® détermine l'état d'entartage du générateur de vapeur. L'état d'entartrage du générateur de vapeur est affiché par des barres rouges.



Appuyer sur la touche de fonction

Appuyer sur la touche technique

L'état d'entartrage s'affiche

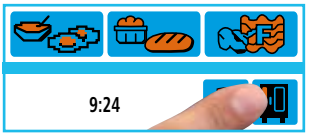
8 barres rouges s'affichent sur le panneau : CalcCheck
Appuyer sur le panneau pour effacer le message.
Prière de détratrer le générateur de vapeur dans les 3-4 prochaines semaines.

9 barres rouges s'affichent sur le panneau : CalcCheck
Message s'efface automatiquement au bout de 30 secondes.
Le générateur de vapeur doit être détartré au plus tard dans les deux semaines !

Pour toute question concernant le détartrage, veuillez vous adresser à un PARTENAIRE DE SERVICE AUTORISÉ.

Vidage du générateur de vapeur

Vous avez la possibilité de vider le générateur de vapeur avant le transport ou pour le mettre à l'abri du gel.



Désélectionner le mode de cuisson, appuyer sur la touche de fonction et ouvrir la porte de l'enceinte

Appuyer sur la touche technique

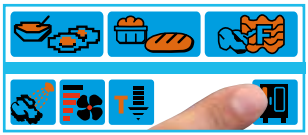
Appuyer sur la touche de vidage, le générateur de vapeur est vidé

Détartrage du générateur de vapeur

Pour éviter tout dommage de l'appareil, le générateur de vapeur doit être détartré dès que l'affichage « CalcCheck » apparaît.

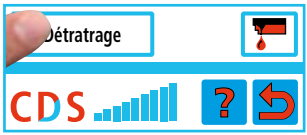
Utiliser uniquement des produits de détartrage et accessoires du fabricant de l'appareil.
- Pompe à détartrage électrique - Réf. : 60.70.409
- Détartrant, bidon de 10 l – Réf. : 6006.0110

Tenez compte des informations et consignes de sécurité mentionnées sur le bidon et la pompe à détartrage.

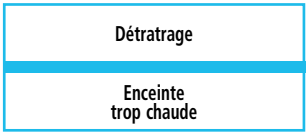


Appuyer sur la touche de fonction

Appuyer sur la touche technique



Sélectionner « Détartrage »



« Appareil trop chaud » s'affiche si la température d'enceinte est supérieure à 75° C. Sélectionner « REFROIDIR » (voir chapitre « REFROIDIR »)

Le générateur de vapeur est vidé

Retirer le cadre suspendu à gauche et le déflecteur d'air

Attention !

Liquide chimique agressif : risque de corrosion ! Utilisez impérativement : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection du visage.

Introduisez le tuyau dans l'orifice d'entrée de la vapeur jusqu'à la marque indiquée

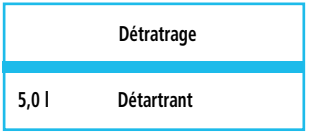
L'affectation des marquages est décrite dans les informations sur la pompe à détartrage.

Détartrage du générateur de vapeur

Mettre le cadre suspendu en place et fixer le tuyau avec le crochet

Placer le bidon contenant le liquide détartrant dans l'enceinte et introduire le tuyau dans le bidon

Le liquide détartrant réagit avec le calcaire et peut former de la mousse en excès.

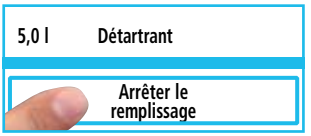


Remplir lentement la quantité de détartrant indiquée, p. ex. 5,0 l

Attention !

Liquide chimique agressif : risque de corrosion ! Les tuyaux peuvent contenir des résidus de liquide détartrant. Rincer à fond avec de l'eau les accessoires de détartrage.
Portez : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection du visage.

Enlever les accessoires de détartrage, mettre en place le déflecteur et le cadre suspendu à gauche et verrouiller



Appuyer sur « Terminer remplissage » – Opération est démarrée

Appuyer sur la touche retour : l'opération est terminée

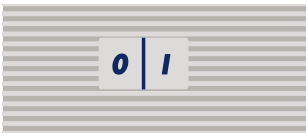
Si le générateur de vapeur contient encore du calcaire, cela est affiché sur le panneau CDS par des barres rouges. Vous pouvez répéter le détartrage si nécessaire.

Interruption du cycle de détartrage

Le liquide détartrant n'a pas encore été versé dans le générateur.

Appuyer sur la touche retour : terminé

Le liquide détartrant a déjà été versé.



Éteindre et rallumer l'appareil.

Attention !

Liquide chimique agressif : risque de corrosion ! Les tuyaux peuvent contenir des résidus de liquide détartrant. Rincer à fond avec de l'eau les accessoires de détartrage.
Portez : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection du visage.

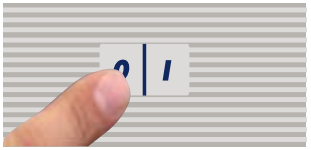
Enlever les accessoires de détartrage, mettre en place le déflecteur et le cadre suspendu à gauche et verrouiller

Appuyer sur « INTERRUPTION » : le programme d'interruption dure au moins 1 heure et 6 minutes

Appuyer sur la touche retour : l'opération est terminée

Détartrage de la buse de détartrage

Prière de contrôler une fois par mois la présence de résidus de calcaire sur le gicleur d'humidification .



Mettre l'appareil hors tension.

Enlever le cadre suspendu à gauche

Ouvrir le déflecteur

Dévisser l'écrou-raccord du gicleur (dans la direction inverse des aiguilles d'une montre – ouverture de clé : 15).

Attention !

Liquide chimique agressif : risque de corrosion !

Portez : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection du visage.

Après le détartrage, rincer à fond avec de l'eau le gicleur d'humidification.

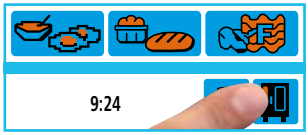
Placer le gicleur dans le liquide détartrant et laisser agir (gicleur doit être exempt de calcaire)

Montage dans l'ordre inverse : veiller au montage correct

Mémoire USB (clé USB)

La clé USB vous permet de lire des programmes de cuisson et des données HACCP depuis l'appareil.
Vous avez besoin de la clé USB du fabricant de l'appareil, réf. : 42.00.035
Le statut de la mémoire USB est affiché sur le panneau :

enficher la clé USB dans le port sous le panneau de commande.



Appuyer sur la touche de fonction

Appuyer sur la touche Clé

Affichage sur panneau mémoire USB (clé USB)

Clé USB raccordée, aucune donnée disponible

Clé USB raccordée, aucune donnée disponible, Clé est protégée en écriture

Clé USB raccordée, Données HACCP disponibles

Clé USB raccordée, aucune donnée disponible, Clé est protégée en écriture

Clé USB raccordée, Données HACCP disponibles

Clé USB raccordée, Fichier de programme disponible

Clé USB raccordée, aucune donnée disponible, Clé est protégée en écriture

Clé USB raccordée, Fichier de programme copié sur clé

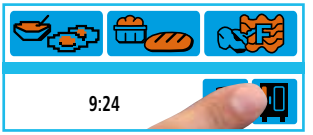
Clé USB raccordée, Erreur d'écriture

Clé USB raccordée, Opération d'écriture en cours, ne pas retirer la clé !

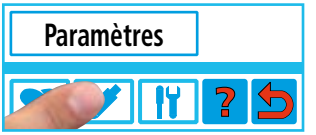
Documentation HACCP

Les données du processus HACCP sont éditées en permanence via l'interface de l'appareil. De plus, les données du processus HACCP sont enregistrées pendant une période de dix jours et peuvent être éditées en cas de besoin via l'interface de l'appareil. Vous avez besoin d'un PC/ordinateur portable Vous trouverez plus d'explications dans le manuel CombiLink®.

Enficher la clé USB dans le port sous le panneau de commande.

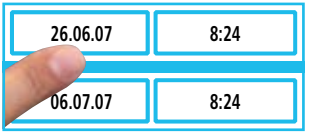


Appuyer sur la touche de fonction

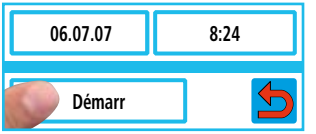


Appuyer sur la touche Clé

Appuyer sur la touche retour



Sélectionner la date et la programmer avec le bouton de sélection rapide



Appuyer sur "Démarrage "

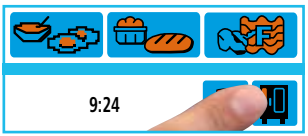
Les données suivantes sont consignées :

– N° de charge
- Température de l'enceinte de cuisson
– Changement de mode de cuisson
– Connexion d'une installation d'optimisation d'énergie.
– Heure
- Température à cœur
– Nettoyage CleanJet®+care
– Nom du programme de cuisson
– Porte ouverte/Porte fermée
– 1/2 énergie

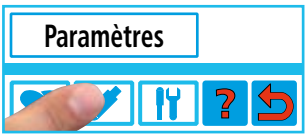
Programme Import et Export

Vous avez la possibilité de copier vos programmes de cuisson sur une clé USB du fabricant de l'appareil. Les programmes de cuisson peuvent ensuite être transmis sur un ordinateur.

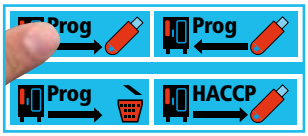
enficher la clé USB dans le port sous le panneau de commande.



Appuyer sur la touche de fonction



Appuyer sur la touche Clé



Programme Export :

les programmes de cuisson sont enregistrés sur la clé USB

Programme Import :

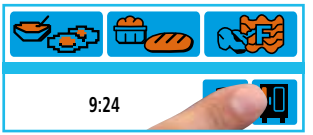
Les programmes de cuisson sont copiés dans la mémoire d'appareil – l'appareil démarre automatiquement

Opération d'enregistrement est terminée lorsqu'un symbole USB bleu s'affiche. Les programmes existants sont conservés lorsque les noms de programme se distinguent. Si le nom du programme est le même, le programme sera remplacé.

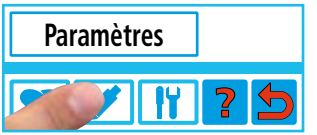
Mise à jour logicielle

Vous avez la possibilité de réaliser une mise à jour logicielle avec la clé USB.

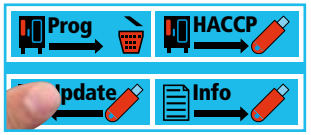
Enficher la clé USB avec nouveau logiciel dans le port



Appuyer sur la touche de fonction



Appuyer sur la touche Clé

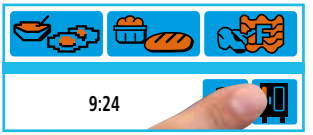


Appuyer sur la touche Update, logiciel est actualisé : appareil démarre automatiquement

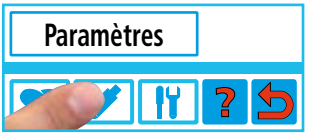
Données de service de téléchargement

Pour la recherche d'erreurs la plus simple, des données de service peuvent être copiées sur une clé USB.

Enficher la clé USB dans le port



Appuyer sur la touche de fonction

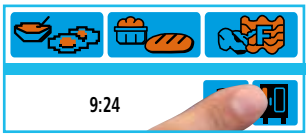


Appuyer sur la touche Clé

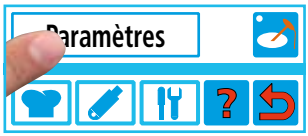
Appuyer sur la touche Info, les données sont copiées sur la clé USB

Info

Paramètres

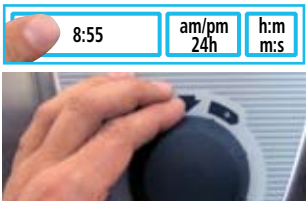


Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner « Paramétrages »

Temps réel



Appuyer sur Temps réel et régler avec le bouton de sélection rapide

Date

Appuyer sur Date et régler avec le bouton de sélection rapide

Langue

Appuyer sur Temps réel et régler avec le bouton de sélection rapide

Format temps réel

Appuyer sur format temps réel. Le format temps réel programmé est allumé en rouge (le format date est automatiquement converti).

Format temps de cuisson

Appuyer sur format temps de cuisson. Format temps de cuisson programmé est allumé en rouge.

h:m heures: minutes

m:s minutes: secondes

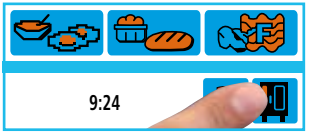
Programmation : format temporel peut être modifié pour chaque étape du programme

Exemple :
Étape 1 du programme (h:m),
Phase de programme 2 (m:s)

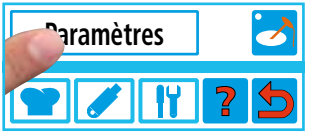
Format température

Appuyer sur format température. Le format température programmé (Celsius ou Fahrenheit) est allumé en rouge

Paramètres

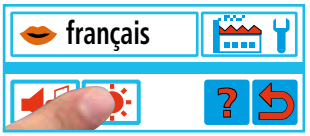


Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner « Paramétres »

Réglage du contraste



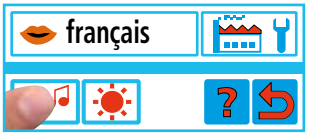
Appuyer sur la touche de contraste et régler avec le bouton de sélection rapide

Retour au réglage par défaut

Presser brièvement la touche Réglages par défaut

Sélectionner validation de touche « Retour au réglage par défaut » et maintenir appuyé. Tous les réglages sont remis sur le réglage par défaut.

Paramètres d'avertisseur sonore



Appuyer sur la touche d'avertisseur sonore

Volume

Appuyer sur la touche de volume et régler avec le bouton de sélection rapide

Durée Mode Four mixte

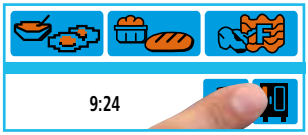
Appuyer sur la touche et régler la durée de l'avertisseur sonore avec le bouton de sélection rapide

Durée LevelControl®

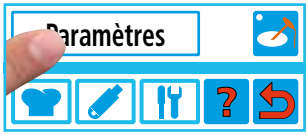
Appuyer sur la touche et régler la durée pour les programmes LevelControl® avec le bouton de sélection rapide

Info Modifier IP address/Subnet mask/Gateway address

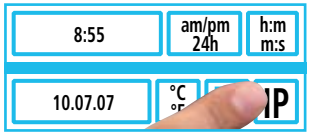
Si votre appareil est équipé d'une carte interface Ethernet (en option), l'appareil peut être intégré dans un réseau d'ordinateurs local (LAN/Ethernet). Pour l'identification de l'appareil, il est nécessaire d'entrer une « IP address » et, au besoin, les « Subnet mask » et « Gateway address ». « IP address », « Subnet mask » et « Gateway address » sont attribués par votre gestionnaire d'ordinateur local.



Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner « Paramétres »



Appuyer sur la touche IP

Modifier « IP address »

Appuyer sur « Edit »

Effacer et modifier « IP address » comme souhaité

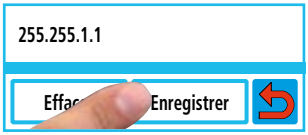
Enregistrer « IP address »

Modifier « Subnet mask/Gateway address »

Sélectionner « Subnet mask » ou « Gateway address » avec le bouton de sélection rapide

Appuyer sur « Edit »

Effacer et modifier « Subnet mask » ou « Gateway address » comme souhaité



Enregistrer « Subnet mask » ou « Gateway address »

Installations techniques

Info

Les inspections suivantes peuvent être effectuées uniquement par des techniciens. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine du fabricant de l'appareil.

Nettoyage dufiltre à air Remplacement du

Enfoncer le levier vers la gauche pour desserrer le bec d'encliquetage, pousser le filtre vers la gauche et l'enlever vers le bas.

- Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à air au lave-vaisselle et le remettre en place lorsqu'il est sec.
- Remplacer le filtre à air au moins 2 fois par an.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans filtre à air.

joint de la porte

Le joint de porte est enfoncé dans un guidage sur l'enceinte.

- Extraire l'ancien joint du guidage
- Nettoyer le rail de guidage
- Enfoncer le nouveau joint dans le guidage (humidifier les lèvres à l'eau savonneuse)
- La partie rectangulaire du joint doit être complètement introduite dans son cadre.

Joints d'enceinte :

	Réf. :
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

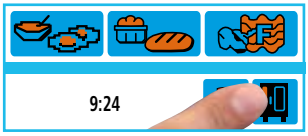
Remplacement de l'ampoule halogène

Commencer par débrancher l'appareil du secteur !

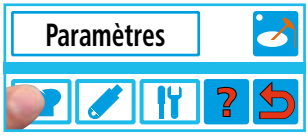
- Couvrir l'écoulement de l'appareil dans l'enceinte
- Enlever le cadre avec verre et joint
- Remplacer l'ampoule halogène (réf. : 3024.0201), ne pas toucher l'ampoule avec les doigts)
- Remplacer également le cadre d'étanchéité (réf. : 40.00.094)
- Visser solidement le cadre avec verre et joints

Info Chef✆Line

Vous avec la possibilité de faire s'afficher le numéro téléphone Chef✆Line.

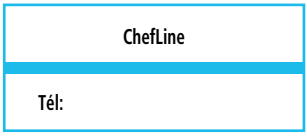


Appuyer sur la touche de fonction



Sélectionner la touche Toque de cuisinier

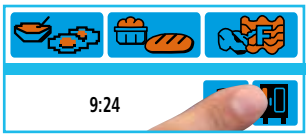
Sélectionner Chef✆Line



Le numéro de téléphone ChefLine s'affiche

Service✆Info

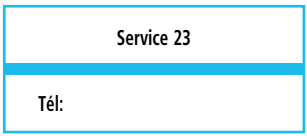
Dans la zone Service Info peuvent être affichés les messages de service courants.



Appuyer sur la touche de fonction

Appuyer sur la touche technique

Sélectionner Service✆Info



Le numéro de téléphone de la hotline Service s'affiche

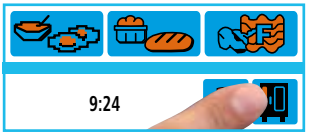
Quand aucun message de service n'est affiché, on peut lire sous Info Service le numéro de téléphone du service après-vente responsable.

Les messages de service s'affichent automatiquement à intervalles de 10 secondes.

Voir aussi chapitre « Messages d'erreur ».

Appareils « Type » et identification du logiciel

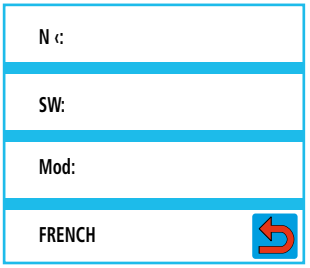
On peut identifier l'appareil et le logiciel via la fonction « Type ».



Appuyer sur la touche de fonction

Appuyer sur la touche technique

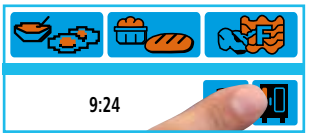
Sélectionner « Type »



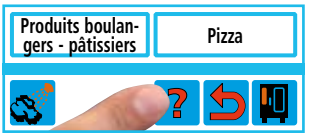
L'identification d'appareil et de logiciel s'affiche

Fonction d'aide

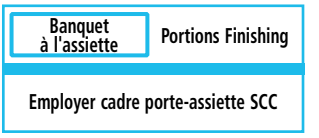
Afin que vous puissiez mettre à profit intégralement et facilement les multiples possibilités de votre appareil, des textes d'aide y sont archivés. Quand un « ? » est affiché sur le panneau, cette fonction d'aide est disponible.



Appuyer sur la touche de fonction



Appuyer sur la touche d'aide

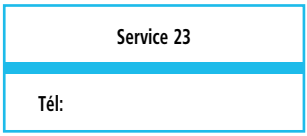


Le texte d'aide s'affiche sur le panneau

Appuyer sur la touche de sélection et feuilleter avec le bouton de sélection rapide

Depuis la fonction d'aide, on peut sélectionner directement le processus de cuisson souhaité.

Info Messages d'erreur



Lorsque des perturbations se produisent, elles s'affichent sur le panneau.

Les perturbations qui n'empêchent pas de continuer à utiliser l'appareil pour la cuisson peuvent être provisoirement supprimées en appuyant sur la touche retour.

Message d'erreur	Quand et comment	Remèdes
Service 10	Pendant 30 secondes après la mise en marche	Peut être éliminé quand on appuie sur la « touche fléchée » Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 11	Pendant 30 secondes après la mise en marche	Peut être éliminé quand on appuie sur la « touche fléchée » Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 12	Pendant 30 secondes après la mise en marche	Peut être éliminé quand on appuie sur la « touche fléchée » Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 14	Pendant 30 secondes quand on met l'appareil en marche	Peut être éliminé quand on appuie sur la « touche fléchée » L'appareil ne peut être utilisé que dans le mode de cuisson Chaleur sèche. Appeler le service après-vente !
Service 20	S'affiche pendant 30 secondes quand on change de mode de cuisson, quand on met l'appareil en marche ou en sélectionnant les modes de cuisson SelfCooking Control®.	Il est impossible d'opérer avec les modes de cuisson SelfCooking Control® et les programmes. Opérer dans le mode Four mixte est possible, mais avec des restrictions. Appeler le service après-vente !
Service 21	Pendant 30 secondes quand on met l'appareil en marche	Il est impossible d'opérer avec les modes de cuisson SelfCooking Control® et les programmes. Opérer dans le mode Four mixte est possible, mais avec des restrictions. Appeler le service après-vente !
Service 23	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !
Service 24	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !

Messages d'erreur

Info

Message d'erreur	Quand et comment	Remèdes
Service 25	S'affiche pendant 30 secondes pendant le nettoyage CleanJet®+care.	CleanJet®+care ne fonctionne pas ! - Ouvrir à fond le robinet d'eau - Contrôler la grille d'alimentation, enlever le récipient de l'enceinte - Si aucun dysfonctionnement n'est constatable, appeler le service après-vente. - Lorsque Service 25 s'affiche pendant le nettoyage CleanJet®+care, prière de retirer les tabs de l'enceinte et de la rincer à fond avec la douchette (sans oublier derrière le déflecteur) - Votre appareil peut être utilisé temporairement pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 26	Est affiché en permanence.	Si ce message d'erreur s'affiche pendant le nettoyage CleanJet®+care, prière d'entrer « Interrupt. CleanJet®? » Si le message d'erreur continue de s'afficher après le déroulement d' « Interrupt. CleanJet® », enlever les tabs de l'enceinte et rincer à fond l'enceinte avec la douchette (sans oublier l'arrière du déflecteur). Appeler le service après-vente !
Service 27	Pendant 30 secondes après la mise en marche	CleanJet®+care pas possible ! Couper l'alimentation secteur pendant 5 secondes puis la rebrancher.
Service 28	Pendant 30 secondes après la mise en marche	Appeler le service après-vente !
Service 29	Est affiché en permanence.	Prière de vérifier le filtre à air sous le panneau de commande et de le nettoyer ou le remplacer si nécessaire. Vérifier si une source de chaleur externe a un effet sur l'appareil. Si le message de service ne disparaît pas, prière d'appeler le service après-vente !
Service 30	Pendant 30 secondes quand on met l'appareil en marche	Le régulateur d'humidité est en panne ! Appareil peut être utilisé pour la cuisson, mais avec des restrictions. Appeler le service après-vente !
Service 31	Pendant 30 secondes après la mise en marche	Sonde de température à cœur défectueuse ! Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson sans sonde de température à cœur. Appeler le service après-vente !
Service 32 Appareils à gaz	Est affiché en permanence.	Fermer le robinet du gaz ! Appeler le service après-vente !
Service 33 Appareils à gaz	Est affiché en permanence après quatre resets successifs.	Fermer le robinet du gaz ! Appeler le service après-vente !
Service 34	Est affiché en permanence.	Appeler le service après-vente !

Info Avant de téléphoner au service après-vente

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
De l'eau s'écoule de la porte de l'appareil	La porte n'est pas fermée correctement.	Avec les appareils sur pieds, pour que la porte soit bien fermée, la poignée doit être dirigée vers le bas.
	Joint de porte usé ou endommagé.	Remplacer le joint de porte (voir manuel chapitre « Installations techniques ») Consignes d'entretien pour une durée d'utilisation maximum : - Une fois la production terminée, nettoyer le joint de porte à fond avec un chiffon humide. - En cas de production plus fréquente de produits grillés (forts dépôts de graisse), le joint de porte doit aussi être nettoyé entre les cycles avec un chiffon humide. - Si l'appareil fonctionne sans produits pendant une période prolongée, il est conseillé de ne pas dépasser une température d'enceinte de 180° C.
Pendant le fonctionnement de l'appareil, des bruits se font entendre dans l'enceinte.	Les déflecteurs, les cadres à suspendre etc. ne sont pas fixés correctement.	Fixer correctement, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, le déflecteur ainsi que les cadres à suspendre.
Éclairage d'enceinte ne fonctionne pas.	Ampoule halogène défectueuse.	Remplacer l'ampoule (voir manuel chapitre « Installations techniques »)
Manque d'eau « Symbole de robinet d'eau clignotant ». 	Robinet d'eau fermé.	Ouvrir le robinet d'eau.
	Filtre d'arrivée d'eau de l'appareil encrassé.	Contrôle et nettoyage du filtre, pour ce faire : fermer le robinet d'eau, dévisser l'amenée d'eau située au niveau de l'appareil, démonter et nettoyer le filtre de l'amenée d'eau. Remette le filtre en place, raccorder l'alimentation en eau et contrôler l'étanchéité.
De l'eau coule par le bas de l'appareil.	Appareil n'est pas mis à niveau.	Mettre l'appareil en position horizontale avec un niveau à bulle (voir manuel d'installation).
	Écoulement bouché.	Extraire l'écoulement (tuyau HT) au dos de l'appareil et le nettoyer. L'écoulement peut se boucher si l'on fait souvent cuire des produits à haute teneur en graisses ou si le tuyau d'évacuation est monté avec une déclivité trop faible. Remède : Poser le tuyau d'écoulement conformément aux instructions du manuel d'installation.Nettoyer régulièrement l'appareil avec CleanJet®+care.

Avant de téléphoner au service après-vente

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas à la suite de la mise en marche.	Interrupteur principal externe éteint.	Allumer l'interrupteur principal.
	Fusible de la distribution domestique a sauté.	Vérifier les fusibles de la distribution domestique. Faire chauffer l'enceinte à plus de 20° C (68° F).
	Une fois l'appareil éteint, la température ambiante a été inférieure à 5° C (41° F) pendant une période prolongée.	Faire fonctionner l'appareil uniquement dans des pièces à l'abri du gel (voir instructions d'installation).
Pendant le nettoyage CleanJet®+care, une mousse se forme en haut du tuyau d'évacuation.	Eau trop douce.	Appeler le service après-vente !
	Écoulement mal installé.	Installer l'écoulement conformément au manuel d'installation
Brusque réinitialisation de la durée de fonctionnement pendant le déroulement d'un processus CleanJet®+care.	Le processus CleanJet®+care est perturbé.	Assurez-vous que le déflecteur et les cadres suspendus sont correctement fixés dans l'enceinte. Ni récipients ni plaques ne doivent se trouver dans l'enceinte pendant le processus CleanJet®+care.
Appareil au gaz indique « Changer polarité ».	L'alimentation secteur est raccordée sans respecter la polarité.	Lorsque l'appareil à gaz est branché sur une prise de courant, retirer la fiche et tourner celle-ci de 180°. Charger un électricien d'effectuer le raccordement fixe (sans fiche) de l'appareil, avec la polarité correcte.
Appareil au gaz indique Reset en permanence.	Arrivée de gaz vers l'appareil interrompue. Pression de gaz trop faible.	Ouvrir le robinet de gaz. Mettre en marche le plafond diffusant. Faire contrôler l'alimentation en gaz de l'appareil.
Touche Mode de cuisson clignote	Enceinte trop chaude	Refroidir l'enceinte avec « REFROIDIR » (voir manuel chapitre « Instructions générales d'emploi », « REFROIDIR »)

CLUB RATIONAL

Inscrivez-vous et devenez membre dès aujourd'hui !

En tant que membre, vous avez accès à une plate-forme basée sur Internet, sans pareille dans la branche, offrant de nombreux services et avantages !

Vos avantages CLUB d'un coup d'œil :

Mise à jour au tarif zéro
Toujours le logiciel SelfCooking Center® le plus récent !

Recettes – sur simple pression d'une touche
Les meilleures recettes pour votre SelfCooking Center® !

Secteur de téléchargement
Documentations pour toutes les séries d'appareil !

Chef✆Line® Transmission du savoir par e-mail :
Aide compétente de cuisinier à cuisinier !

Service✆Info Transmission du savoir par e-mail :
Service RATIONAL – toujours là pour vous !

Newsletter trimestrielle
Vous êtes toujours bien informés !

Séminaires gratuits SelfCooking Center®
Academy RATIONAL – comment devenir un pro du SelfCooking Center® !

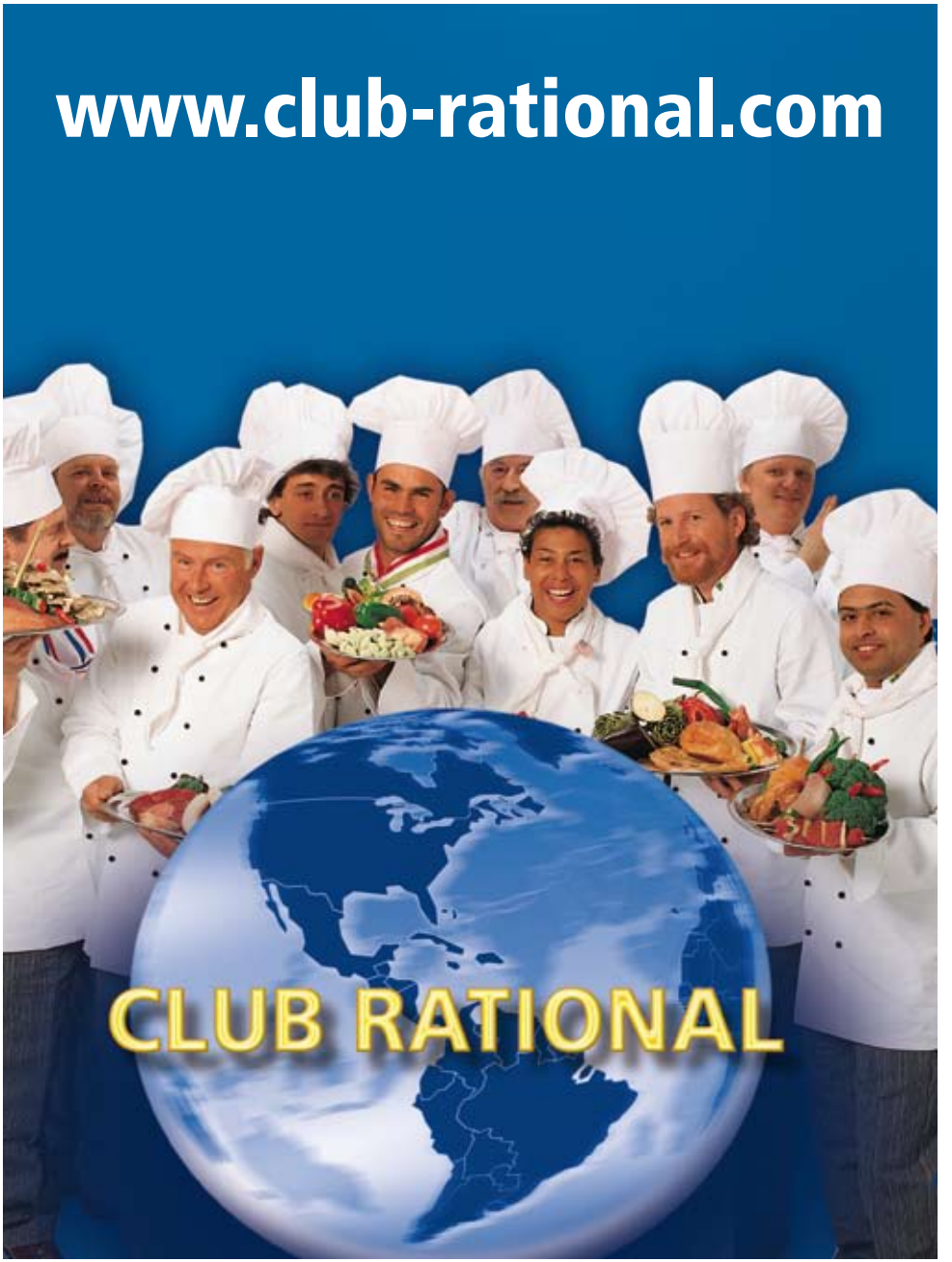
Réponses aux questions fréquentes
Ce que vous avez toujours voulu savoir !

L'affiliation au CLUB est gratuite !

Inscrivez-vous tout de suite !

www.club-rational.com

www.club-rational.com



Notes

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр. 41
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Пушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat Bürosu
Gür Plaza, Bahriye Cad. Akarca Sok. 4/5
Kasımpaşa, 34440 İstanbul
Tel.: +90 (0) 212 297 10 40
Faks: +90 (0) 212 297 10 12
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE SISTEMAS DE COCÇÃO LTDA
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
传真：+86 21 64730197
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com